

POISSONS VARIÉS À LA NORMANDE



RÉALISATION DES POISSONS VARIÉS À LA NORMANDE

Recette de poisson cuisiné à la **normande** avec du vin blanc et un peu de crème fraîche.

LES INGRÉDIENTS POUR LE POISSON À LA NORMANDE

300 g de saumon 300 g de cabillaud 1 verre de vin blanc sec 10 cl de crème liquide 1 échalote
2 branches de persil 8 crevettes roses Sel et poivre Des ciseaux 1 couteau 1 poêle

LES ÉTAPES DU POISSON À LA NORMANDE

Laver et couper le persil avec les ciseaux. Eplucher et couper l'échalote en rondelles, puis couper les rondelles en petits morceaux. Couper le poisson en gros morceaux. Mettre dans la poêle le poisson, l'échalote, le persil, la crème et le vin blanc. Saler et poivrer et faire cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Eplucher les crevettes et retirer les intestins. Ajouter les crevettes au mélange de la poêle et faire cuire 5 minutes de plus en tournant. Servir chaud avec des petits légumes vapeur et des pommes de terre ou du riz.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr