

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://leshorizonsdewa.canalblog.com>

Dos de Cabillaud et sa Crème d ' Ail Safranée

Ingrédients

pour 2 personnes

1 gros dos de cabillaud
50 gr. d ' ail épluché
15 cl. de crème liquide
4 à 5 filaments de safran
sel-poivre

www.oct8bre.fr

Méthode

Mettre l ' ail coupé en morceaux dans une casserole avec 1/2 verre d ' eau et le safran

Faire mijoter jusqu ' à cuisson de l ' ail et évaporation de l ' eau.
Ajouter la crème et laisser frémir quelques minutes . Saler, poivrer .
Mixer le tout et tamiser cette préparation au chinois . Réserver au chaud .

Cuire le dos de cabillaud en papillote à la vapeur .

Déposer le cabillaud et verser la crème autour.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>