

Dos de Cabillaud et sa Crème d 'Ail

Safranée

Pour 2 personnes



Ingrédient :

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

Préparation :

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.