

# CABILLAUD POCHE AUX CREVETTES

POUR 2 PERSONNES

- 2 pavés de cabillaud.
- 10 petites pommes de terre de type grenaille.
- 2 poireaux.
- 1 oignon blanc.
- 10 petites crevettes crues surgelées.
- 40cl de lait.
- 20cl de lait de coco.
- Sel et poivre.



Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 mn.

Couper la partie verte dure des poireaux et les faire cuire à la vapeur ou à l'eau.

Emincer les oignons.

Dans une casserole, chauffer le lait et le lait de coco, les oignons, du sel et du poivre.

Lorsque le liquide bout, plongez-y le cabillaud et faire cuire 10mn.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les crevettes.

Servir avec des poireaux et des pommes de terre.

*Si vous avez trop de sauce, faite la réduire et la servir avec du riz.*