

FILET DE POISSON

FONDUE DE POIREAUX AU CITRON VERT

POUR 2 PERSONNES

- 1 c soupe d'huile d'olive ou beurre
- 1 citron vert non traité
- 300g de blancs de poireaux
- 300g de filets de cabillaud ou de julienne ou de lieu
- Zeste d'1/2 citron
- Sel et poivre.



Coupez les poireaux en rondelles et faites-les sauter dans l'huile ou le beurre pendant 5 minutes.

Rajoutez le jus des citrons et recouvrez d'eau. Laissez cuire 15 minutes.

Disposez les filets de poisson sur les poireaux et laissez cuire 10 minutes. Assaisonner et rajouter le zeste de citron.