

FILET DE MERLAN A LA CREME DE LEGUMES ET COQUILLETES.

Pour 2 personnes

- 300g de merlan ou de colin ou de tout autre poisson blanc
- 20 cl d'eau
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 25cl de crème fraîche
- 200g de coquillettes.

Faire cuire les légumes pelés et détaillés en rondelles à l'eau salée 20 à 25mn jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.

Les mixer finement, rajouter la crème, du sel et du poivre, et mixer de nouveau.

Mettre le poisson découpé en morceaux, éteindre le feu, couvrir la casserole et laisser cuire 8 minutes.

Pendant ce temps faire cuire les coquillettes.

Les verser dans les assiettes et couvrir avec la sauce..