

Cabillaud en habit de sarrasin et sauce champignons



Pour 4 personnes :

4 dos de cabillaud

4 galettes de sarrasin

6 à 8 champignons de Paris

20 cl de crème liquide

Sel et poivre

- Tailler les galettes de sarrasin en rectangle.
- Saler et poivrer les dos de cabillaud et les envelopper dans les galettes, en rabattant les extrémités. On ne doit plus voir le poisson.
- Au pinceau, graisser les galettes avec un peu de beurre fondu et cuire à four préchauffé (180°C), pendant 8 à 10 minutes, selon la taille des papillotes de sarrasin.
- Pendant ce temps, ôter le pied des champignons de Paris, les éplucher et les couper en petits morceaux.
- Dans une petite casserole, faire revenir les champignons dans un peu de matière grasse et une fois qu'ils ont rendu leur eau, ajouter la crème liquide, saler et poivrer. Dès les premiers frémissements, couper sur le feu et laisser infuser 2 minutes. Passer ensuite la sauce au mixeur et la transvaser dans une saucière.
- Sortir les croustillants de cabillaud du four et les servir aussitôt, accompagnés de la sauce aux champignons.

