

Cabillaud Pané aux Crevettes Sauce Safran

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|------------|
| - CABILLAUD | 2x panés |
| - CREVETTES ROSES | 100g |
| - AIL EN POUDRE | |
| - SAFRAN | ½ c à café |
| - CRÈME FRAÎCHE | 100 ml |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez les filets de poisson panés sur un plat CRISP et enfournez 10-12 minutes.
- Entre temps, faites revenir les crevettes dans du beurre chaud rapidement. Salez un peu et poivrez. Ajoutez un peu d'ail.
- Saupoudrez avec le safran puis mouillez avec la crème.
- Servez les filets de poisson panés nappés de sauce crémeuse au safran avec les crevettes.

