

## *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.

