

Poisson Pané Sauce Citron et Aneth

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - Cabillaud | 2x panés |
| - Crème Fraîche | 200 ml |
| - Aneth | |
| - Citrons | 2 c à soupe de jus |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfourez le poisson pour 12-15 minutes sur le plat CRISP.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème fraîche. Ajoutez l'aneth, sel et poivre. Liez avec le citron.
- Servez le poisson pané grillé sur une couche de sauce citron et aneth.

