

Filets de merlan aux poireaux

- 1** Essuyer les filets, les couper en lamelles épaisses.
- 2** Éplucher les poireaux, ne garder que les parties blanches, les tronçonner en morceaux d'un demi cm.
- 3** Dans une poêle, faire fondre le beurre, y jeter les poireaux.
- 4** Laisser cuire 10 min.
- 5** Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et parsemer de curry.
- 6** Poser les lamelles de merlan sur les poireaux et continuer la cuisson 10 min.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

4 beaux filets de merlan

4 poireaux

3 cuil. à soupe de crème fraîche

Curry

