

Lieu à la moutarde

- 1** Essuyer les darnes de lieu, les badigeonner de moutarde.
- 2** Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc, le laisser réduire un peu puis ajouter la crème fraîche.
- 3** Saler et poivrer.
- 4** Déposer les darnes dans un plat allant au four, verser la sauce crémée sur le poisson.
- 5** Enfourner à four moyen (thermostat 6) pour 20 minutes.
- 6** Servir avec une purée de céleri.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

4 darnes de lieu

1 dl de crème fraîche

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc

La sauce est un peu trop fluide, j'ajoute un peu de maïzena.