



FILET DE CABILAUD POÊLÉ ET SAUCE AU BEURRE

accompagné de couscous perlé aux carottes et tomates



HELLO EXTRA

Dégustez une double portion
de **filet de cabillaud**.



Carotte ✨



Tomates
cerises rouges ✨



Persil plat
frais ✨



Cresson ✨



Couscous
perlé



Raisins secs



Filet de cabillaud
sans peau ✨



Total pour 2 personnes :
45 min.



Famille



Défi culinaire



À consommer dans
les **3** jours

Au menu, aujourd'hui, nous mettons le cabillaud à l'honneur ! Le filet de cabillaud que vous retrouvez dans vos box, a été pêché au large des côtes de l'Islande et est issu d'une pêche éco-responsable : la pêche à la ligne. Cette méthode garantit une pêche durable et un poisson de meilleure qualité.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Plat à four, casserole avec couvercle, ciseaux de cuisine, poêle et feuille d'aluminium.

Recette de **filet de cabillaud poêlé et sauce au beurre** : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 200 degrés et préparez le bouillon. Coupez les **carottes** dans le sens de la longueur, puis taillez-les en demi-rondelles.



2 ENFOURNER LES LÉGUMES

Disposez les **carottes** dans le plat à four et arrosez avec la moitié de l'huile d'olive. Veillez à ce qu'elles soient bien recouvertes d'une couche d'huile, puis salez et poivrez. Enfournez 10 minutes. Ajoutez les **tomates cerises** aux **carottes**, remuez et enfournez 15 minutes de plus. Pendant ce temps, ciselez le **persil** et détachez les feuilles du **cresson** à l'aide d'une paire de ciseaux de cuisine.



3 CUIRE LE COUSCOUS PERLÉ

Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la casserole avec couvercle. Ajoutez le **couscous perlé** et touillez 1 minute à feu moyen-vif. Versez le bouillon et les **raisins secs**, puis, à couvert, laissez cuire 12 minutes à feu doux. Ensuite, égarez et réservez sans couvercle. Incorporez ensuite $\frac{1}{3}$ du **persil**, puis salez et poivrez.



4 CUIRE LE CABILLAUD

Pendant ce temps, faites fondre la moitié du beurre dans la poêle à feu moyen-vif et faites-y cuire le **filet de cabillaud** 1 à 2 minutes de chaque côté. Salez et poivrez. Maintenez le **poisson** au chaud dans une feuille d'aluminium. Réservez la poêle avec les jus de cuisson dedans.



5 PRÉPARER LA SAUCE

Faites chauffer le reste du beurre dans la poêle contenant le jus de cuisson et ajoutez $\frac{1}{3}$ du **persil**. Salez et poivrez, puis remuez bien.



6 SERVIR

Mélangez les **tomates cerises** et les **carottes** au **couscous perlé**. Servez-le sur les assiettes et garnissez avec le **cresson** et le reste de **persil**. Accompagnez le tout du **cabillaud** et de la **sauce au beurre**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Carotte (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Tomates cerises rouges (g) *	125	250	375	500	625	750
Persil plat frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Cresson (cs) 15) 23) 24) *	2	4	6	8	10	12
Couscous perlé (g) 1)	85	170	250	335	420	500
Raisins secs (g) 19) 22) 25)	15	30	40	60	75	90
Filet de cabillaud sans peau (pc) 4) *	2	4	6	8	10	12
À ajouter vous-même						
Bouillon de légumes (ml)	175	350	525	700	875	1050
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3276 / 783	426 / 102
Lipides total (g)	23	3
Dont saturés (g)	9,2	1,2
Glucides (g)	83	11
Dont sucres (g)	24,1	3,1
Fibres (g)	8	1
Protéines (g)	56	7
Sel (g)	2,5	0,3

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 4) Poisson
Peut contenir des traces de : 15) Céréales contenant du gluten 19) Arachide 22) Fruits à coque 23) Céleri 24) Moutarde 25) Sésame

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

