

CABILLAUD AUX PETITS POIREAUX DE PRINTEMPS

Pour 6 personnes

Préparation **10 mn**

Cuisson **35 mn**

1, 2 kg de pavés de
cabillaud

6 poireaux moyens

50 g de beurre

4 cuil. à soupe d'huile
d'olive

2 cuil. à soupe de farine

1 cuil. à café de baies
roses

1 cuil. à café de graines
d'anis

2 tiges de persil plat
pour la décoration

Sel, poivre

Eplucher les poireaux. Les couper en tronçons biseautés. Concasser les baies roses.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajouter les poireaux et les faire suer pendant 5 mn, en remuant régulièrement. Saler et poivrer. Ajouter les baies roses et les graines d'anis. Baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 20 mn.

Verser la farine dans une assiette creuse. Passer les pavés de cabillaud dans la farine.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Y déposer les pavés et les faire cuire 5 mn de chaque côté. Saler et poivrer.

Mettre les pavés dans des assiettes, ajouter les poireaux fondus en décorant de persil.