

Cabillaud sauté

Pour 4 personnes: 6 tranches de cabillaud; 100 g de beurre; 40 g de farine; 1,3 dl de bière; 1 citron; 1 bouquet garni; sel et poivre du moulin.

Faites fondre le beurre; laissez-y cuire à feu très doux pendant quarante minutes les tranches de poisson avec le bouquet garni et le jus de citron. Vers la fin de la cuisson, liez la sauce du poisson avec la farine délayée dans la bière et laissez cuire pendant dix minutes. Salez et poivrez. Nappez les tranches de cabillaud avec cette sauce et servez immédiatement.