

# Dos de Cabillaud nature et Salicorne au beurre

## Pour 4 personnes

4 pavés de 200 g. de Cabillaud royal ou Dos de Cabillaud

400 g. Salicorne ou Zeekraal

0.5 dl. Bouillon de Poule

2 CS beurre

Brindilles d'Aneth

Sel, poivre



## Recette

- Plonger dans l'eau chaude non salée la salicorne préalablement rincée. Dès ébullition, la sortir et la plonger dans l'eau froide avec glaçons 10 minutes
- Dans une grande poêle avec couvercle et feu fort, fondre le beurre, mettre les salicornes, verser un peu de bouillon et déposer dessus les pavés de cabillaud salés des 2 côtés et poivrés dessous, refermer avec le couvercle et cuire « à vapeur » 3 minutes



## Service

- Poser le cabillaud au centre et la salicorne autour ou dessous, le beurre et jus nappé sur les pavés et décorer avec une brindille d'aneth

Bon appétit

Michel Divorne 2016