



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Pavé de cabillaud au beurre de coriandre

champignons sautés



Ingrédients

- 500 g de champignons de Paris en conserve
- 1 oignon
- ½ bouquet de persil plat ciselé
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 4 pavés de cabillaud
- huile d'olive
- 200 g de beurre doux
- ½ bouquet de coriandre ciselé
- 1 c. à s. de jus de citron vert
- sel
- Poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°

Egouttez bien les champignons.
Faites revenir les oignons puis la gousse d'ail dégermée dans l'huile d'olive.
Faire revenir les champignons avec le persil, assaisonnez
Dans un saladier, ajoutez le beurre en morceaux, la coriandre et le citron, travaillez votre beurre pour obtenir une pâte bien homogène.
Enrobez la préparation dans un film alimentaire, puis modeler une bûche.
Fermez les extrémités et conservez la bûche de beurre au frais.
Réservez au frais pendant 30 mn.
Badigeonnez les pavés de cabillaud d'huile d'olive.
Mettre au four pendant environ 15 mn (tout dépend de la taille de pavés)
Découpez des rondelles de beurre que vous disposerez sur chaque pavé.
Servez avec la poêlée de champignons.



4 pers.



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

