

Crème de laitue citronnée avec morceaux de cabillaud

Ingrédients

- laitue
- persil
- cabillaud
- aignons
- faineaux verts
- crème
- céleris verts
- citron

Opérations de départ

- Emincer les aignons, le céleri, le persil et le faineau.
- Garder uniquement les feuilles vertes de la laitue.

Opérations de cuisson

- Suer les légumes dans une casserole avec du beurre.
ne pas oublier de mettre un couvercle.
- Lier la préparation en y ajoutant de la farine.
- Mouiller la préparation en y ajoutant de l'eau ainsi
qu'un bouillon (de bœuf, de volaille, ...)
- Assaisonner avec du sel / poivre, ...
- Lorsque la préparation est arrivée à ébullition, baisser le feu
et laisser cuire à frémissement.
- Lorsque le légume le plus dur à cuire est tendre, la
préparation est prête.

Opérations de finition

- Mixer la préparation et la passer dans une passoire.
- Ajouter de la crème et le citron.
- Améliorer le goût en y ajoutant des assaisonnements.
- Couper le cabillaud en petits morceaux et les ajouter
au platage.
- Servir.