



Blanquette de poisson et cancoillote fumée

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
fumée



Les ingrédients

- 3 c.a.s de Cancoillote Fumée Le Francomtois
- 600g de pavé de Cabillaud ou Lieu noir
- 15cl de vin blanc
- 200ml de bouillon de légumes
- 350g de mélange de champignons
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 2 petites carottes coupées en bâtonnets
- 1 c.a.s de farine
- 1 c.a.s de beurre
- Sel, poivre



La préparation

- Dans un fait tout, faire suer l'oignon émincés dans le beurre.
- Ajouter les champignons lavés et égouttés.
- Ajouter le vin blanc et porter à ébullition.
- Ajouter la cancoillote fumée, le bouillon de légumes, la carotte, le bouquet garni, la farine et assaisonner selon vos goûts.
- Mélanger et ajouter le poisson dans la cocotte.
- Faire cuire à feu doux 15-20 minutes.
- Servir avec du riz blanc.