Cabillaud vapeur sauce citron et aneth

Un dos de cabillaud cuit à la vapeur avec des pommes de terre, nappé d'une sauce fraîche au citron et à l'aneth. Léger et rapide.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 dos de cabillaud
- 500 g de pommes de terre grenaille
- 600 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 150 g de crème fraîche
- 1 jus de citron
- 1 c. à soupe d'aneth ciselé
- 1 pincée de poivre

Préparation

1. Verser l'eau et le sel dans le bol.
2. Placer les pommes de terre dans le Varoma et le plateau supérieur garni du poisson.
3. Cuire à la vapeur.
   22 min / Varoma / vitesse 1
4. Préparer la sauce en mélangeant la crème, le citron, l'aneth et le poivre.
5. Chauffer légèrement la sauce dans une casserole ou dans le bol vidé.
   1 min / 60°C / vitesse 2
6. Servir le poisson avec les pommes de terre et la sauce.

Le conseil de Tiha
Retire les arêtes avec une pince à épiler avant de cuire le cabillaud.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.