

FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC DE DÉSORMEAU



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2015-03-31

Proposé par benelo

Temps total de préparation:
30:30 Minutes

Convient à la machine:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	filet de poisson
4	shallot(s)
16	champignons de Paris frais
500 millilitre(s)	Vin blanc
500 millilitre(s)	crème fraîche liquide
100 millilitre(s)	huile d'olive ou de beurre
1 pincée	sel
1 pincée	poivre
1 cuillère(s) à café	maïzena

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).