

Le Cabillaud et sa Sauce "Mamie P.O."

Ingédients

Pour 6 personnes

1,2 kg de filet de cabillaud	3 jaunes d'œufs
1 cube de bouillon de légumes	1 citron
	250 g de beurre ramolli
	1 cuillère à soupe de vinaigre (facultatif)
	1 cuillère à soupe d'eau
	Sel, poivre

Préparation

Le poisson

Faire cuire le poisson au court-bouillon: faire bouillir de l'eau, ajouter le cube de bouillon, puis laisser cuire le poisson à petits bouillons pendant 10 minutes.

La sauce

Au bain-marie, mélanger les jaunes d'œufs, le vinaigre, l'eau, du sel et du poivre.

Ajouter le beurre découpé en morceaux petit à petit tout en remuant (les jaunes ne doivent pas cuire)

Ajouter le jus du citron.

La sauce doit épaissir, sans faire de grumeaux. On peut arrêter le feu avant qu'elle épaississe et laisser en attente en remuant régulièrement.

Gouter et rectifier l'assaisonnement.

Accompagnement

Du riz