

Poisson à la sauce tomate - 2p



Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 Peut être réchauffé

Ingrédients :

- 200-300g de riz
- 2 morceaux de cabillaud
- 40cl de crème fraîche
- 5cl de vin blanc
- 3 cuillères à soupe de Concentré de tomates
- Sel, Poivre

Temps de préparation : **5min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **10-20min**

Temps Total : **15-25min**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour le riz)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre le riz dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre deux noisettes de beurre dans une poêle et la mettre à** feu moyen. Puis, **ajouter le cabillaud.**
- 3) Gouter le riz de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que le riz soit bien moelleuses). **Ajouter deux pincées de sel, de poivre** sur les morceaux de cabillaud, **d'un côté puis de l'autre.**
- 4) Une fois le cabillaud cuit, **ajouter le vin blanc puis la crème dans la poêle à feu moyen, et touiller** pour que la crème devienne liquide et imprégnée des graisses, du vin blanc et des épices.
- 5) **Ajouter le concentré de tomates** de manière homogène dans la poêle et mélanger avec la sauce.
- 6) Une fois que le riz est cuit, **l'égoutter et le mettre dans un plat à part.** *(Vous pouvez rajouter du beurre ou de l'huile d'olives pour éviter que les grains ne collent.)*
- 7) Servir le plat séparé avec la poêle d'un côté et la casserole de riz de l'autre !