

Cuisiner du dos de cabillaud

Prérequis : Voici les ingrédients nécessaires à la préparation de dos de cabillaud :

Poivre noir, ail, persil et sel :



Et du beurre :



Essorer au maximum le poisson et l'émietter comme ceci dans la casserole :



Ajouter du beurre comme ceci et mélanger le poisson :



Ajouter en quantité acceptable l'ensemble des ingrédients puis mélanger durant la cuisson :



Voici ce que l'on obtient en fin de cuisson :

