

CABILLAUD

au serrano, purée
de haricots
blancs safranée



4



15 min



20 min

Assaisonnez 4 pavés de cabillaud (env. 100 g chacun) et enrroulez-les dans 8 fines tranches de jambon Serrano. Placez chacun dans une feuille de papier cuisson avec 4 brins de thym, arrosez d'un filet d'huile d'olive, fermez les papillotes et enfournez 20 min. Mixez 1 gros bocal de haricots de Soissons cuits (420 g) avec 1 gousse d'ail écrasée, 1 dosette de safran chauffée avec 15 cl de crème liquide entière, assaisonnez et faites chauffer doucement à la casserole pour accompagner la papillote.