

Je me lance avec Pavillon France!

La sauce beurre citron

accompagne idéalement vos poissons.

Pour 4 personnes : 3 citrons (1 zesté, 2 pressés) • 200 g de crème fleurette • 80 g de beurre en morceaux • sel



- 1 Faire chauffer le jus de citron jusqu'à cristallisation.



- 2 Ajouter la crème et une pincée de sel, bien mélanger et continuer la cuisson à feu doux.



- 3 Lorsque le mélange brunit un peu, ajouter le beurre, et remuer jusqu'à ce qu'il fonde.



- 4 Hors du feu, parsemer de zestes de citron.



Je me lance avec Pavillon France!

Fariner les poissons

**Idéal pour réussir la cuisson à la poêle:
un sac de congélation et c'est tout !**



- 1** Mettre 4 ou 5 cuillères à soupe de farine dans un sac congélation, puis y placer un ou plusieurs filets. (assaisonner selon les besoins).



- 2** Fermer le sac avec la main, puis secouer pour envelopper les filets de farine.



- 3** Déposer les filets sur un mélange beurre/huile chaud.



- 4** Faire dorer recto verso, c'est prêt !

