

Bacallà amb mantega Cítrica



Ingrédients pour 2 personnes:

- 1 Orange BIO.
- 1 Citron jaune BIO.
- 200g de Riz de du Delta de l'Ebre.
- 50g de Beurre doux.
- 2 filets de Cabillaud.
- Sel et poivre.
- 2 petites branches de Romarin frais.
- 1 cuil à café d'Anis vert en grains.
- 1 cui à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Presser et zester l'orange et le citron.
- Verser les jus de citron et orange et les zestes d'orange dans une casserole.
- Ajouter l'échalote ciselée.
- Faire réduire à feu moyen, jusqu'à obtention d'un jus sirupeux.
- Rincer les filets de cabillaud et les déposer dans un plat de cuisson (légèrement huilé).
- Saupoudrer avec les zestes de citron et l'anis vert, saler, poivrer et ajouter le romarin.
- Filmer et faire cuire au bain-marie environ 10min à partir ou l'eau frémit (à adapter selon l'épaisseur des filets, la chair doit juste être nacrée).
- Quelques minutes avant la fin de cuisson, réchauffer la sauce.
- Y ajouter les morceaux de beurre froid, en mélangeant énergiquement.
- Au moment de servir, napper le cabillaud de sauce agrumes, accompagné de riz cuit vapeur.