

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Cabillaud en gelée sauce au vin rouge



Pour **24 cassolettes**

240 g de cabillaud
1/2 noix de saveur ail & persil
1 sachet de gelée au madère
1 sachet de sauce marchand de vin

Pour un goût plus prononcé, je vous conseille de cuire les filets de **poisson à la vapeur**. Réservez.

Préparez la **gelée au madère**, ajoutez dedans la demi **noix de saveur**. Laissez reposer **15 minutes**.

Sortez le filet de poisson, déposez-le sur la planche à découper et coupez le filet en 12.

Déposez un morceau de filet dans chaque cassolette, versez **2 à 3 cuillères** à café de gelée.

Laissez prendre au frigo au moins **20 minutes**.

Préparez la **sauce marchand de vin**.

Au moment de servir, versez un filet de sauce sur chaque cassolette.

Régalez-vous.