

## *Bouillon du pêcheur au cabillaud*

### Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 10 minutes

Coût : €€

Cuisson : 15 minutes



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon\*
- 1 branche de céleri
- 2 poireaux\*
- 2 carottes\*
- 6 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive\*
- 200 g de cabillaud surgelé\*
- 1 cuillère(s) à café bombée de sel fin\*

### Préparation

- Émincez l'oignon, le **céleri** et les poireaux.
- Coupez les carottes en cubes ou en rondelles.
- Faites blondir le tout quelques instants dans une cocotte avec l'huile d'olive, ajoutez tous les autres ingrédients et 1 l d'eau.
- Posez un couvercle et comptez environ 10 à 12 mn de cuisson, juste le temps que le **poisson** soit poché et que les légumes soient tendres.

Allergènes : 9 : Céleri et produits à base de céleri 4 : poisson

**Bon appétit !**



Avec les Caritas Buttek,

Cuisinons de bons petits plats.

