

RECETTE CUISINE des GONES

CABILLAUD A LA LYONNAISE

Ingrédient :Pour 6 personnes:

1,3 kg de cabillaud
1,5 kg pommes de terre fermes
75 g de beurre
3 oignons
1 verre vin blanc sec
sel, poivre

Recette :

Faire préparer et ficeler le cabillaud en rôti par le poissonnier.
Le mettre dans un plat à four.
Disposer autour les pommes de terre épluchées, lavées, coupées en rondelles et les oignons également émincés en rondelles.
Ajouter le vin blanc.
Parsemer de noisettes de beurre.
Saler, poivrer.
Faire cuire 35 minutes à four moyen.



Bon Appétit