

Dos de cabillaud au beurre de mandarine

Ingrédients

- 4 morceaux de [dos de cabillaud](#)
- Sel au piment d'Espelette

Pour le beurre de mandarine

- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 75 gr de grammes de beurre
- 10 cuillères à soupe de jus de mandarines
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel



Préparation du poisson :

1. Déposer les dos de cabillaud dans du papier sulfurisé.
2. Saupoudrer de sel de piment d'Espelette et d'un filet d'huile d'olive.

Cuisson au four traditionnel

1. Mettre la papillote dans un plat allant au four.
2. Enfourner dans un four chaud à 180°C pendant 30 minutes.

Préparation de la sauce au mandarine :

1. Récupérer le jus d'une ou 2 mandarine pour récupérer 10 cuillères à soupe.
2. Verser le jus dans une casserole et ajouter du piment d'Espelette.
3. Porter à ébullition et laisser réduire des deux tiers.
4. Baisser le feu.
5. Saler. Ajouter la crème fraîche, mélanger puis incorporer le beurre par petits morceaux en mélangeant avec un fouet.