

# CABILLAUD POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes



*1 Dos de cabillaud  
1 Oignon  
3 Gousses d'Ail  
1 Citron jaune  
4 Pommes de terre  
1 Petite boîte de champignons émincés  
25 cl de lait de coco  
1 Cuillère à café de sel  
1 Cuillère à café d'aneth  
2 Cuillères à café de curcuma*

- 1.Épluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail faire dorer.**
- 2.Pressez le citron pour ne garder que son jus.**
- 3.Découper finement les pommes de terre.**
- 4.Mettre dans la cuve avec les champignons, le fumet de poisson, l'aneth le sel et le curcuma. Mettre le cabillaud en entier et le lait de coco**
- 5.Cuire 6 minutes en mode sous pression**
- 6.Mettre en mode dorer et laisser à couvercle ouvert pendant 1 à 2 minutes tout en remuant délicatement pour épaissir.**

[Décorez avec du persil.](#)