# Le Cabillaud et sa Sauce "Mamie P.O."

## Ingrédients

***Pour 6 personnes***

|  |  |
| --- | --- |
| 1,2 kg de filet de cabillaud1 cube de bouillon de légumes | 3 jaunes d'œufs1 citron250 g de beurre ramolli1 cuillère à soupe de vinaigre (facultatif)1 cuillère à soupe d'eauSel, poivre |

## Préparation

### Le poisson

Faire cuire le poisson au court-bouillon: faire bouillir de l'eau, ajouter le cube de bouillon, puis laisser cuire le poisson à petits bouillons pendant 10 minutes.

### La sauce

Au bain-marie, mélanger les jaunes d'œufs, le vinaigre, l'eau, du sel et du poivre.

Ajouter le beurre découpé en morceaux petit à petit tout en remuant (les jaunes ne doivent pas cuire)

Ajouter le jus du citron.

La sauce doit épaissir, sans faire de grumeaux. On peut arrêter le feu avant qu'elle épaississe et laisser en attente en remuant régulièrement.

Gouter et rectifier l'assaisonnement.

## Accompagnement

Du riz