

Cotriade de poissons aux petits légumes



2 personnes

5 min préparation

5-10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte 1/2 (400 g)** de cotriade de poissons la belle-iloise
- 50 g** de julienne de légumes mélangée (carottes, courgettes, céleri)
- 1 filet** d'huile d'olive

Les étapes

- 1- Cuire la julienne de légumes quelques minutes à la poêle ou au wok avec un filet d'huile d'olive
- 2- En parallèle, réchauffer la cotriade sans faire bouillir en la remuant délicatement
- 3- Servir la julienne de légumes bien al dente dans la cotriade