**Dos de cabillaud sauce à l'échalote**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud)
**- 60 g d'**[**échalotes**](https://recettes.de/echalote)
**- 120 g de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec**
**- 240 g d'eau**
**- 1 càc de** [**fumet de poisson**](https://recettes.de/fumet-de-poisson)
**- 240 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fleurette)
**-** [**thym citron**](https://recettes.de/thym-citron) **(1)**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 petit plat à four**
**Préchauffage du four à 180°C**

Mettre les dos de cabillaud dans un plat et les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau.
Saler, poivrer, couvrir d'un papier d'alu, doublé d'un papier cuisson.
Enfourner pour 15 à 20 minutes.
Pendant la cuisson, éplucher et émincer finement les échalotes.
Les faire cuire doucement à couvert dans une cuillerée d'huile avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajouter le vin blanc et le faire réduire aux ¾.
Ajouter l'eau, le fumet de poisson et le thym citron **(1)**, amener à ébullition.
Incorporer la crème et assaisonner.
Laisser cuire à couvert pendant une vingtaine de minutes.
Incorporer un filet de jus de citron et faire cuire encore quelques minutes à découvert
jusqu'à ce que la sauce devienne "[**nappante**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Vérifier l'assaisonnement.
Déposer le poisson dans les assiettes chaudes, napper de sauce et servir immédiatement.