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

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/dos-de-cabillaud-sauce-a-lechalote-p1190336-r.jpg) **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**[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
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.