**Cabillaud sauce basilic**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/cabillaud-sauce-basilic-p1040817.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud)  
**- 1 échalote**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(jaune ou vert)**  
**- 150 ml de crème liquide**  
**- quelques tiges de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- sel & poivre du moulin  
- quelques tomates cerises**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
   
Éplucher et émincer très finement l'échalote.  
Saler & poivrer des 2 côtés les dos de cabillaud et les poser dans le plat à gratin.  
Parsemer de dés d'échalote.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron.  
Laisser mariner 30 minutes au-moins.  
Un moment avant le repas, enfourner le plat couvert d'un papier cuisson pour 15 minutes et lancer la cuisson du riz.  
5 minutes avant la fin de la cuisson, porter la crème à ébullition.  
Ajouter quelques feuilles de basilic ciselées et mixer finement (la couleur doit être bien verte).  
Saler & poivrer et maintenir au chaud, sans refaire chauffer.  
Déposer un dos de cabillaud sur chaque assiette chaude.  
Garnir l'assiette de riz, arroser de sauce, décorer de dés  de tomates cerises et de rondelles de citron.  
Servir immédiatement.