

Christophine farcie à la morue

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

5 min

Personnes

4

Ingrédients

4 christophines
1 pot de chiquetaille de morue
25cl de crème végétale ou crème liquide
2 cuillères à soupe de farine de manioc
sel

Préparation

Cuire les christophines entières dans de l'eau vinaigrée puis prélever la chair et conserver les coquilles.

Faire chauffer la crème et y mettre la chair de christophine.

Saler si nécessaire.

Y ajouter 1 cuillère à soupe de farine de manioc.

Garnir les coquilles de farce et saupoudrer de farine de manioc.

Passer au four position grill quelques minutes.

Bon appétit !

Environ

1,25€
PAR PERSONNE

