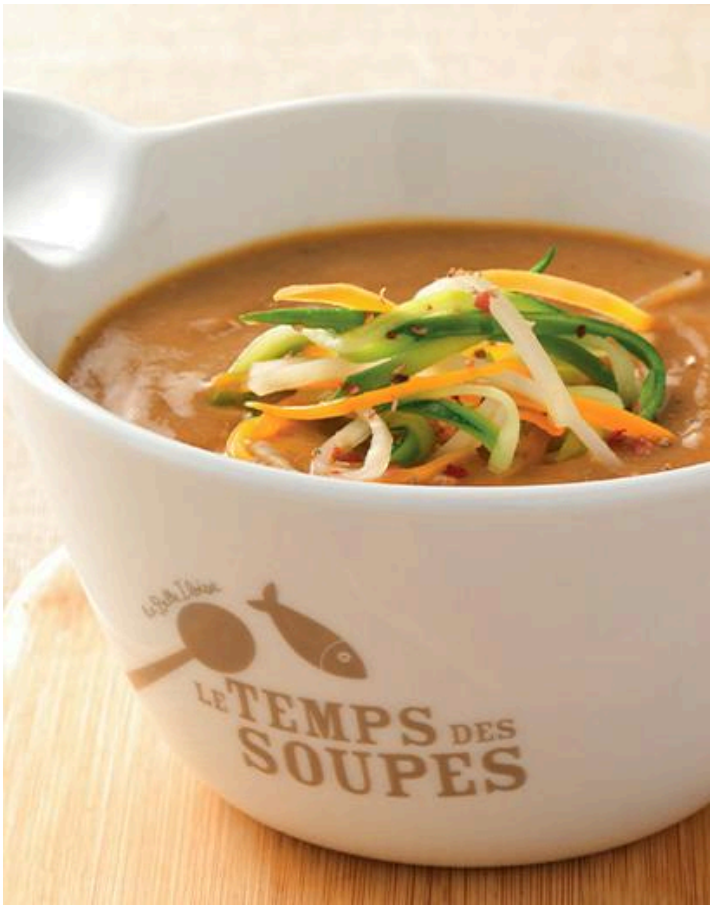
Cotriade de poissons aux petits légumes





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