

## Goulasch de poisson à la danoise

Pour 4 personnes.

Une livre et 1/2 de filet de poisson (sole, daurade, limande, etc.), 75 g de beurre, 1 oignon, 400 g de tomates, sel, 1 c à soupe de farine, paprika, crème fraîche

Couper le poisson en menus morceaux.

Mettre 75 g de beurre dans une sauteuse, ajouter un oignon haché, les morceaux de poisson, 400 g de tomates pelées et émincées, une bonne pincée de sel.

Faire mijoter pendant 25 minutes; saupoudrer d'une cuillerée à soupe de farine et d'une bonne pincée de paprika. Bien retourner, ajouter le contenu d'un petit pot de crème fraîche, réchauffer pendant un instant et verser sur le plat de service, préalablement chauffé.

Garnir avec des pommes de terre cuites à l'anglaise, décorées de persil ou d'un point de purée de tomates.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.