

# Emincé de sandre, crème safranée au Savennières et aux moules

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Facile • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 20 mn



RESTAURANT LA CROIX BLANCHE  
7 place Plantagenêts – 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE

## Ingrédients :

- 1 sandre de 1.5 kg
- 50 g de beurre
- 1 litre de moules
- 1 échalote
- 30 cl de Savennières
- 1 orange
- 1 g de safran
- 1 bouquet garni
- 70 cl de crème fraîche
- Sel, poivre



## Préparation :

- Levez les filets du sandre, retirez la peau et coupez-les en 4 belles portions.
- Epluchez et hachez finement les échalotes.
- Faites suer au beurre l'échalote hachée, puis versez les moules, le vin blanc et le bouquet garni. Faites ouvrir les moules.
- Epluchez l'orange, coupez les zestes en fine julienne que vous blanchissez dans 3 ou 4 eaux différentes.
- Une fois les moules ouvertes, décortiquez-les et réservez-les.
- Passez la cuisson des moules au tamis fin sur les filets de sandre et faites-les pocher.
- Une fois cuits, débarrassez les filets de sandre, (tenir au chaud), ajoutez la crème et le safran et faites réduire d'un tiers la sauce.
- Monter la sauce au beurre, émulsionnez-la et nappez en les filets que vous aurez disposés sur une assiette chaude.
- Décorez de quelques moules, des zestes d'orange confits et des pistils de safran.

## Conseil du Sommelier

Pour accompagner généreusement ce mets, un Savennières aura notre préférence. On le choisira sur un beau millésime délivrant puissance, concentration et minéralité sans excès, tout en conservant une fraîcheur qui mettra en valeur les différentes saveurs du plat.

## Astuce du Chef

On peut accompagner ce plat de petits croutons tartinés à la purée d'ail et de fenouil émincé juste cuit à la vapeur