

# Dos de sandre rôti aux langoustines

## sauce au vin de Layon

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 1h30 • Temps de cuisson : 40 mn



RESTAURANT LE PRIEURÉ  
49350 CHENEHUTTE LES TUFFEAUX

### Ingrédients :

- Filet de sandre de 0.8 kg à faire couper en 4 portions par votre poissonnier
- Langoustines : 12 pièces moyenne
- Vin de Layon : 25 cl • Fumet de poisson
- Carotte : 1 petite • Oignon : 1 moyen
- Echalotes : 2 pièces • Persil : 1 botte
- Tomates : 4 pièces • Cognac (pour flamber)
- Assaisonnement : poivre du moulin, piment d'Espelette, fleur de sel de Guérande



### Préparation :

- Eplucher les langoustines pour ne garder que les queues.
- Eplucher les légumes, les laver et les couper en petits dés.
- Faire une base de sauce avec les parures, les têtes de langoustines, échalotes, oignon, carotte, tomates, queues de persil, cognac pour flamber. Ajouter 20 cl de vin de layon, un peu d'eau ou du fumet de poissons, faire cuire 35 mn ; mixer et passer ce fond de sauce dans une passoire fine.
- Faire bouillir et réduire puis monter au beurre ; pour avoir une sauce onctueuse à la fin ajouter 5 cl de Layon et ne plus faire bouillir ; garder au chaud.
- Dans une poêle anti-adhésive verser quelques gouttes d'huile d'olive et faire sauter les langoustines assaisonnées de sel et de Piment d'Espelette, puis faire cuire les filets de sandre assaisonnés de fleur de sel de Guérande et Piment d'Espelette.
- Débarrasser sur une assiette ou un plat et garder au chaud.
- Avec ce plat servir un riz nature ou, pour les amateurs des épinards épluchés, lavés et cuits au beurre noisette.

### Conseil du Sommelier

Selon votre goût, vous pourrez accompagner ce mets délicieux avec un Coteaux du Layon St Aubin jeune et emprunt d'une belle fraîcheur ou d'un Savennières fin et délicat, équilibré par une pointe de fraîcheur et des notes de fleurs blanches.

### Astuce du Chef

Préparer l'ensemble de la recette avant le repas et garder au chaud au four peu chaud ( th 4/5). Verser la sauce au moment de servir. Surtout ne pas faire bouillir le vin de Layon à la fin car la sauce serait acide.