

Sandre au Savennière

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 50 mn • Temps de cuisson : 15 mn



Ingrédients :

- 1 sandre de 1,2 kg
- 400 g champignons (pied bleu)
- 50 g beurre • 30 g échalotes ciselées
- 50 g persil ciselé • 2 dl Savennières

Élément de finition (sauce) :

- 2,5 dl fumet de poisson
- 2,5 dl crème liquide • 50 g beurre
- Sel fin, poivre, persil simple (ou plat)

AUBERGE BIENVENUE

104 route de Cholet – 49700 DOUE LA FONTAINE

Préparation :

- Lever les filets de sandre, les couper en deux.
- Laver et émincer les champignons (pied bleu).
- Ciseler le persil.
- Dans un plat à rôtir, mettre 30 g d'échalotes, 50 g de beurre, les pieds bleus, 2 dl de Savennières, cuire au four 15 mn à 120°.
- Dans une casserole, mettre le fumet de poisson, réduire au 2/3, ajouter la crème liquide, cuire 5 mn, monter la sauce au beurre, mixer.
- Napper les filets de sandre, parsemer de persil.
- Légumes, patate douce en purée avec brocolis, fenouil passer au beurre.

Astuce du Chef

Mariage royal du sandre et du Savennières. Sa subtilité, sa fraîcheur et sa structure valoriseront le poisson et seront en harmonie avec la sauce proposée.