

Filet de perche au vin blanc et fromage.

Ingrédient :

Pour 4 personnes

- 1 filet de perche de 800 g ou 2 de 400 g
- 20 cl de vin blanc
- 150 g de gruyère rapé
- 1 oignon ou 2 échalotes
- 40 cl de crème épaisse
- 10 g de beurre
- sel et poivre



Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Préparation :

Préchauffez le four th. 6 (180°c).

Pendant ce temps, épluchez l'oignon, émincez-le finement et faites-le blondir à la poêle avec le beurre.

Mettez la perche dans un plat allant au four.

Salez et poivrez. Dans un bol, mélangez le vin blanc et la crème.

Lorsque l'oignon est devenu translucide, mettez-le sur le poisson. Ajoutez le mélange de la crème et du vin.

Mettez le gruyère par dessus et enfournez pendant 30 min.