

Filets de sandre au riesling et champignons.

Pour 6 personnes.

- 1 sandre écaillé (1,5 kg environ)
- 150 g de champignons
- 15 cl de Riesling
- 20 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- jus de citron
- sel, poivre



Faites lever les filets de sandre par le poissonnier, récupérez la tête et les déchets. Faites bouillir 50 cl d'eau avec le vin blanc sec, la tête et les arêtes du poisson, le bouquet garni, l'oignon entier et quelques gouttes de jus de citron.

Laissez frémir 30 min et filtrez.

Hachez les échalotes, mettez-les dans un plat allant au four. Posez les filets de poissons dessus et arrosez de 15 cl de fumet et du Riesling.

Mettez au four à 200°C (thermostat 6-7) et laissez cuire 15 à 20 min.

Pendant ce temps, émincez les champignons et faites-les étuver à la poêle avec du beurre.

Mélangez la crème et le jaune d'oeuf.

Sortez le plat du four, retirez le poisson et faites réduire la sauce.

Ajoutez-y les champignons et la crème au jaune d'oeuf.

Nappez les filets de poisson de sauce et faites dorer quelques minutes sous le grill du four.

Servez bien chaud.