LE SUPRÊME DE SANDRE AU BEURRE D´HERBES SAFRANÉES

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Epices et condiments

Poissons, crustacés et coquillages

Ingrédients

- ✓ 4 filets de sandre d´environ 160 g
- ✓ 250 g de beurre
- ✓ 25 cl de vin blanc
- ✓ 2 échalotes hachées
- ✓ 1/4 de verre à vin de vinaigre
- ✓ 1 cuil. à soupe de ciboulette hachée
- ✓ 1 cuil. à soupe d´aneth haché
- ✓ sel
- ✓ poivre
- ✓ safran en poudre
- ✓ farine
- ✓ 1 tomate émondée et coupée en dés

Préparation

Levez les filets de sandre, écaillez-les mais gardez la peau. Farinez légèrement, salez et poivrez. Cuisez les filets dans 50 g de beurre, rôtissez-les et gardez-les au chaud.

Pendant ce temps, faites réduire dans une sauteuse le vin blanc, le vinaigre et les échalotes hachées. Incorporez 200gr de beurre froid coupé en dés, rectifiez l´assaisonnement. Incorporez les herbes et le safran. Fouettez énergiquement.

Dressez le sandre sur des assiettes chaudes, nappez de beurre d´herbes fraîches et ajoutez les dés de tomates.

Le Bercha

Patrick Rousseau

Route de Mons, 7637130 Bay (Binche)