

Dos de sandre poêlé aux épices de Noël, crème au Comté

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 dos de sandre (sans la peau)
- 4 tranches de pain d'épices
- 20 g de beurre
- 100 g de Comté râpé
- 5 cl de vin blanc du Jura
- 25 cl de fumet de poisson
- 50 cl de crème
- Huile d'olive, sel, poivre



Préparation

- > Préchauffer le four à 150°C (th. 5). Réduire le pain d'épices en miettes, et ajouter un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer les dos de sandre côté chair. Poser les dos de sandre sur les miettes de pain d'épices côté peau et appuyer bien fort. Faire chauffer la poêle avec le beurre et peu d'huile d'olive. Quand le mélange est bien chaud, cuire les dos de sandre côté peau, pendant 7 minutes environ. Terminer la cuisson au four pendant 5 minutes et réserver.
- > Faire bouillir 5 minutes le vin avec le fumet de poisson. Ajouter la crème et le Comté, puis cuire à feu doux 10 minutes en remuant bien. Mixer et/ou filtrer éventuellement pour obtenir une crème bien lisse. Saler et poivrer.
- > Servir les dos de sandre très chauds, accompagnés de crème au Comté.

Conseil

ACCORD AVEC UN VIN DU JURA :

Ces dos de sandre s'accompagnent idéalement du même vin que celui utilisé dans la recette.

ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION :

Un Pernand-Vergelesses blanc (Bourgogne).

Bon appétit !