

PERCHE BLETTE PORMONIER
JUS VERMOUTH DE CHAMBERY

4 PERSONNES

400 gr de filet de perche
400 gr de côte de blette
150 gr de pormonier
50 gr d'échalotes
10 cl de Vermouth de Chambéry
20 cl Fumet de poisson
10 cl de crème
100 gr de beurre
Feuilles d'oxalis

Séparer le vert des côtes de blettes
Tailler les côtes en petits dés
Emincer les verts
Tailler en dés le pormonier
Ciseler les échalotes

Dans la sauteuse faire revenir au beurre, les échalotes, les côtes de blettes puis les verts de blettes. Vérifier la cuisson, les côtes doivent rester croquantes.
Puis déglacer avec le vermouth ajouter le fumet de poisson et les dés de pormonier
Laisser réduire, puis ajouter la crème.
Cuisson des filets de Perches.
Assaisonner les perches, sel & poivre

Faire poêler au beurre, bien arroser les filets avec le beurre durant la cuisson.

Dresser dans une assiette creuse et chaude.