



## Filets de perche meunière

Pour 2 pers.:

400gr de filets de perche

2 c à soupe de farine, sel, poivre

Le jus de 2 citrons, 10 cl de bon vin blanc sec. Du persil

De l'huile d'olive et un peu de beurre.

Essuyez vos filets de perche. . Saler et poivrer sur chaque face.. Dans une assiette mettre la farine.

Chauffer l'huile d'olive avec une noix de beurre

Passez vos filets dans la farine et faites les cuire quelques minutes à feu vif en les retournant.. Placez-les dans un plat que vous garderez au chaud.

Retirer éventuellement l'excédent de gras dans la poêle.. Ajoutez le vin blanc et faites réduire

Ajoutez le jus de citron et un peu d'eau

Saler et poivrer. Cuire ce jus quelques minutes.

Eteindre le feu et ajouter une bonne noix de beurre bien froid.. Mélanger jusqu'à que celui ci soit fondu.

Verser cette sauce sur les filets, parsemer de persil haché et servez sans attendre.