

Rosaces de fera au poivre vert :

-8 filets de fera

-Poivre verts frais

- fonds de poisson

-vin blanc

-beurre

-Couper les filets en deux et les enrouler sur eu même une dans un sens et l'autre dans le sens contraire (2 filets par personne) puis ficeler au 2/3 de la hauteur pour qu'il forme des roses. Mettre un grain de poivre vert au centre et mettre en sachet sous vide.

- faire infuser le poivre dans 1dl de fond de poisson et 1 dl de vin et faire réduire a 1dl. Filtrer puis monter la sauce au beurre

-Cuire 6 min les poches de poisson dans un micro-onde puis sortir le poisson et les badigeonner d'un peu d'huile d'olive au poivre vert. Saler à la fleur de sel

Dresser sur un miroir de sauces les rosaces et servir avec un mirepoix de légumes étuver et glacés au beurre.