

Brochet au Chardonnay sauce champignons



Préparation et cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 morceaux de 180-200 g de brochet sans la peau pris dans les filets
2 dl de Chardonnay
2 dl de fumet de poisson
2 échalotes hachées
150 g de champignons de Paris nettoyés et mixés + 4 pour la déco
Le jus d'1 citron
1 c à s d'estragon
75 g de beurre + 20 g
Sel et poivre du moulin
800 g d'épinards frais

Dans une sauteuse mettre le fumet de poisson et le Chardonnay ainsi que les échalotes hachées, sel et poivre. Pocher les pavés de brochet 10 mn à léger frémissement, puis ôter le poisson et le garder au chaud.

Faire réduire la cuisson pendant 15 mn et ajouter les 150 g de champignons de Paris mixés et le jus de citron. La sauce ainsi liée incorporer en fouettant 75 g de beurre.

Pendant le pochage du poisson faire tomber au beurre des épinards. Les assaisonner. Nettoyer et émincés les 4 champignons restants et les cuire à la poêle dans un peu de beurre, les assaisonner. Réserver.

Pour le service poser les morceaux de brochet dans les assiettes ainsi que les épinards. Disposer sur les pavés les champignons poêlés et répartir la sauce aux champignons.

Vin conseillé : le Chardonnay utilisé pour la cuisson

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>