





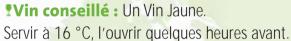
vins du **Ura**RECETTES

Recette créée par recettes de, Benoît ROTSCHI, Chef au restaurant Christophe Menozzi

INGRÉDIENTS, 4 filets de féra 200 g chacun fileté, 80 g de champignons de paris, 5 dl de fumet de poisson, 40 g de beurre, 7 feuilles de verveine, 1/4 d'orange, 2 étoiles à la badiane, 3 dl de crème fleurette.

■ Faites des zestes très fins d'orange. Blanchissez-les à l'eau bouillante. Émincez les champignons lavés en fines lamelles.

② Mettez les 5 dl de fumet de poisson dans une sauteuse avec les champignons. ③ Portez à ébullition. Mettez les 4 filets à cuire doucement pendant 6 minutes environ. ④ Retirez les filets de poissons, maintenir au chaud, ajoutez la verveine et l'anis dans le jus de cuisson et laissez réduire, infusez 15 minutes. ⑤ Passez au chinois, faites réduire à 5 cl puis ajoutez la crème et faites réduire de nouveau. Lorsque la sauce à épaissi, montez au beurre (40 g) et y ajouter les zestes. ⑤ Dressez dans le milieu des assiettes les filets de fera et nappez de sauce





Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel:civj@jura-vins.com