

RECETTE

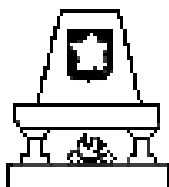
Sandre de Loire à l'Emincé de Poireaux



.....

LOGIS DE FRANCE DU LOIRET
184 bis, route de Sandillon - 45650 St Jean le Blanc
Tél. : 02.38.61.51.72 - Fax : 02.38.61.72.75

.....



LOGIS de FRANCE du LOIRET

LA RECETTE

Sandre de Loire à l'Émincé de Poireaux

RECETTE

- ❖ Préparation 20 minutes
- ❖ Cuisson 25 minutes
- ❖ Finition et dressage 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- ❖ 1,200 kg de sandre de Loire
- ❖ 2 poireaux
- ❖ 100 g de beurre doux
- ❖ 25 cl de crème fleurette
- ❖ 600 g de pommes de terre ratte
- ❖ ciboulette

ÉLABORATION DE LA RECETTE

- ❖ Faire lever les filets de sandre par votre poissonnier.
- ❖ Détailler les filets de sandre en quatre morceaux.
- ❖ Laver les pommes de terre « rattes » et les faire cuire en robe des champs (avec la peau).
- ❖ Éplucher et laver les poireaux. Les émincer très fin.

- ❖ Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse, puis mettre les poireaux à suer, quelques instants.
- ❖ Poser dessus vos morceaux de sandre, saler, poivrer, verser le crème fleurette et porter à ébullition.
- ❖ Couvrir la sauteuse et mettre au four pour finir la cuisson pendant 15 minutes à four thermostat 5.
- ❖ Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les mettre dans un plat et les écraser à la fourchette avec 50 g de beurre, un peu de ciboulette ciselée, sel et poivre.
- ❖ Sortir le sandre, faire réduire les poireaux et la crème.
- ❖ Dans chaque assiette chaude, mettre au centre une cuillère de poireaux, poser le sandre dessus. Avec la purée de rattes, former des quenelles que vous disposerez autour du sandre. Décorer avec la ciboulette. Servir très chaud.

BON APPÉTIT.

VIN CONSEILLE :

- ❖ Orléanais blanc
- ❖ Coteau du Giennois blanc


Recette de : **Martial PERDEREAU** *LA GERBE DE BLE*


2 avenue du Château 45520 CHEVILLY

Tél : 02.38.80.10.31

Fax : 02.38.74.12.92

184 bis, route de Sandillon
45650 ST JEAN LE BLANC

 02.38.61.51.72

 02.38.61.72.75

 e-mail : logis-de-france-loiret@wanadoo.fr