

Filet de fêra à l'infusion de verveine à l'anis

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

INGRÉDIENTS, 4 filets de fêra 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.



- 1 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.
- 6 Dressez dans le milieu des assiettes les filets de fêra et nappez de sauce.

!Vin conseillé : Un Vin Jaune.

Servir à 16 °C, l'ouvrir quelques heures avant.



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.