



## Dos de sandre du Doubs

aux oignons confits

■ Recette créée par Joël Césari Chef au restaurant la Chaumière – Dole

**INGRÉDIENTS**, 600 g de filet de Sandre, 5 oignons, 10 g de baies de genièvre, 40 cl de fond brun, 0,5 l d'huile d'arachide, 50 g de beurre, 100 g de sucre, 4 feuilles de chou, sel, poivre.

1 Détaillez le filet de sandre en 4 portions, réservez. 2 Épluchez les oignons et les émincer en fines tranches. 3 Dans un sautoir, 100 g de beurre fondu, ajoutez 100 g de sucre, cuire jusqu'à coloration caramel. 4 Ajoutez les oignons émincés, laissez compoter 5 minutes sur le coin du feu jusqu'à cuisson des oignons, saler, poivrer. 5 Assaisonnez les portions de sandre, les cuire dans une poêle anti-adhésive légèrement huilée. 6 Dans le fond d'une assiette, déposez les oignons confits, posez le sandre dessus, versez le fond brun infusé aux baies de genièvre passé à la passette puis posez sur le sandre une feuille de chou frit.

**!Vin conseillé :** Arbois ou Côtes du Jura, cépage Trousseau, à servir entre 14° et 16°C.



### Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.