



Sandres, à la nage de Chardonnay de L'Orb

Ingredients

*2 kg de sandres
50 grammes d'échalote
fraîche
60 grammes de
champignons de Paris
5 grammes de gingembre
1 gramme de coriandre en
grains secs
1 mg de safran
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
Basilic
20 cl de vin blanc
5 cl de crème fleurette
100 grammes de beurre*

Préparation

Détacher les filets de sandres et retirer les arêtes.

Emincer tous les légumes.

Les disposer au fond d'une cocotte. Les mouiller au Chardonnay.

Ajouter les épices et les aromates. Laissez réduire de moitié.

Retirer les légumes.

Mélanger à feu doux le bouillon restant avec le beurre et la crème.

Cuire les filets de sandre au four ou à la vapeur. (Attention, bien surveiller la cuisson qui est très rapide : quelques minutes suffisent !)

Dresser et accompagner de l'onctueuse sauce.

Servir avec un riz de Camargue.