



FILETS DE SANDRE AU CHOU-RAVE ET CRESSON, SAUCE AU VIN BLANC



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 kg , coupé en petits dés

50 g Beurre

320 ml Weißwein, trocken

Sel

Poivre

950 ml Bouillon de légumes

25 g Féculé de maïs

10 Zanderfilet(s) à 150 g

Sel et poivre

Jus d'un citron

125 g Beurre

110 ml

25 g Cresson, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, faire revenir à feu doux les dés de chou-rave dans le beurre. Ajouter le vin blanc et faire réduire. Assaisonner, ajouter le bouillon de légumes et cuire les légumes al dente.
2. Mélanger la féculé de maïs avec un peu d'eau froide, lier les légumes et porter à ébullition un court instant.
3. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y saisir délicatement les filets de sandre de chaque côté et assaisonner.
4. Affiner les légumes avec le QimiQ Classic Nature réfrigéré, assaisonner avec le vermouth, parsemer de cresson frais et servir avec les filets de sandre.