



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1 kg	Chou(x)-rave(s), coupé en petits dés
50 g	Beurre
320 ml	Vin blanc sec
	Sel
	Poivre
950 ml	Bouillon de légumes
25 g	Fécule de maïs
10	Filet(s) de sandre à 150 g
	Sel et poivre
	Jus d'un citron
125 g	Beurre
110 ml	Vermouth sec
25 g	Cresson, pour garnir

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 fécule 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.