

Marc Aeschlimann

Filets de Féra du lac de Biemme grenobloise avec son jus meuniere et pommes persillees:

Pour 10 Personnes

2kg filets de féras suisses

400g champignons frais

300g filets de citron

150g câpres

200g farine blanc

200g fond de veau brun

300g beurre frais

Huile colza ou arachide

2.5 Kg pommes de terre Charlotte

100g persil frais

Env. 30g mélange de sel pour poisson

10 quartiers de citron et persil frais
(garniture)

Faire bouillir les pommes de terres dans l'eau salée.

Assaisonner le poisson et le tourner dans la farine.

Sauter les filets de poisson dans une poêle lyonnaise ou teflon préchauffée, jusqu'à couleur dorée, mais pas plus qu'à point.

Garder les filets au chaud (Hold o mat).

Faire sauter les champignons dans le beurre et assaisonner sel et poivre, ajouter les câpres et juste avant la fin les filets de citron.

Dresser les féras, et les faire napper avec la garniture grenobloise, ajouter un fil de fond brun.

Dresser les pommes vapeurs persillées et beurrées

Dresser la garniture.

Et bon appetit!



Hôtel-Restaurant Bären
Twann (BE)

