DOS DE SANDRE EN ÉCAILLES DE QUENELLES À L'EMMENTAL ET AUX MORILLES *sauce aux morilles et vin jaune*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20	30

INGRÉDIENTS

- 4 dos de sandre d'environ 120g l'unité
- **4 quenelles St Jean à l'emmental et aux morilles**
- 2 échalotes
- 1 dl de porto
- 1 dl de vin jaune
- 300g de crème de Bresse
- 120g de morilles
- Sel et poivre
- 70g de beurre
- 250g de fond de veau
- Pluche de cerfeuil

RECETTE

Cette recette a été réalisée pour Saint Jean par le Chef Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises dont nous sommes partenaire.

Préparation

- Demander au poissonnier 4 portions de Sandre
- Couper les quenelles en fines tranches de 2mm et les répartir comme des écailles sur les 4 filets de Sandre et les badigeonner de beurre clarifié au pinceau.
- Recouvrir de papier sulfurisé et réserver au frais pendant 2 heures.

Préparation de la sauce aux morilles

- Faire suer les échalotes ciselées et les morilles au beurre déglacé au porto puis faire réduire de moitié.
- Ajouter le fond de veau et faire réduire de moitié puis ajouter la crème.
- Réduire et rectifier l'assaisonnement avant d'ajouter le vin jaune avant de servir.

Cuisson

- Dans une poêle anti-adhésive, faire colorer les sandres au beurre côté écailles de quenelles et laissant le papier sulfurisé. Assaisonner au sel et au poivre.

Dressage

- Dans une assiette creuse, déposer une louche de sauce aux morilles puis déposer le filet de sandre dessus. Saupoudrer de pluche de cerfeuil et servir.