



FILETS DE FÉRA À L'ABSINTHE, POMMES-DE-TERRE ÉCRASÉES

Ingédients

- Féra du lac
- Absinthe
- Pommes-de-terre
- Fenouil
- Ciboulette
- Huile d'olives
- Fumet de poisson
- Crème
- Sel

Préparation

Enlever les arrêtes des filets.

Peler les pommes-de-terre, les couper en quartier et cuire dans de l'eau bouillante avec un peu de sel.

Ciseler la ciboulette.

Les pommes-de-terre cuites, verser de l'huile d'olive et écraser avec une fourchette, ajouter du sel et la ciboulette, puis réserver.

Sauce: Fumet de poisson ou bouillon.

Ajouter de la crème, saler et faire réduire.

Une fois la sauce épaissie, éteindre le feu et ajouter 1 goutte d'Absinthe.

Pour détendre la sauce, ajouter du Neuchâtel blanc.

Réserver

Cuire la Féra à l'huile d'olive à basse température (on doit pouvoir toucher l'huile sans se brûler), 3 min. de chaque côté et assaisonner avec du sel.

Dressage

Dans une assiette, râper le fenouil en fines lamelles.

Chauffer à nouveau la sauce, y ajouter 1 goutte d'Absinthe et verser sur le fenouil.

Ajouter les filets de Féra.

Accord en vin

Chardonnay Barrique, Cave de la Tour Carrée, La Neuveville

