



FILETS DE BONDELLE AU CHARDONNAY

Ingrédients

- Filets de bondelle du lac
- 1 échalote
- 1 poireau
- Chardonnay de Neuchâtel
- Crème
- 40g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

Faire un court-bouillon avec les parures des filets, l'échalote hachée, le blanc de poireaux coupé en rondelles et 1 à 2 dl de chardonnay. Saler, poivrer et laisser réduire

Faire une brunoise avec le vert du poireau

Mettre de l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner de sel et de poivre. Y passer les filets de bondelle d'un

côté puis les retourner. Les cuire dans un four une dizaine de minutes à 90°C

Pendant ce temps filtrer le court-bouillon, y ajouter un peu de crème et le beurre

Réduire encore un peu puis mixer

Dressage

Déposer les filets de bondelle au centre de l'assiette et recouvrir de la sauce

