

# FILET DE SANDRE RÔTI EN MILLE-FEUILLE DE SAUCISSE DE MORTEAU, JUS CORSÉ AU TROUSSEAU, POMME ÉCRASÉE

LA PETITE AUBERGE - 1985, ROUTE DE BESANÇON - 39000 LONS-LE-SAUNIER - Tél : 03 84 47 23 35 - Fax : 03 84 24 86 07

CHEF : NICOLAS NARBÉY

**POISSON ■ POUR 6 PERSONNES ■ CUISSON 10 MN ■ 30 MN DE PRÉPARATION**



1,2 kg filet de Sandre ■ 1,8 kg pommes de terre charlotte ■ 1 saucisse de Morteau ■  
200 g de beurre ■ 200 g de jus de volaille ■ 200 cl de Troussseau ■ 3 échalotes ■

**SAUCE TROUSSEAU** ■ Éplucher les échalotes puis les ciseler finement ■ Les faire suer au beurre 2 mn sans coloration puis les déglacer au troussseau ■ Faire réduire de moitié puis ajouter le jus de volaille, sel, poivre et laisser cuire 10 mn à feu doux ■ **POMME ÉCRASÉE** ■ Éplucher les pommes de terre et les cuire dans l'eau avec 2 feuilles de laurier et 1 branche de thym ■ Égoutter les pommes de terre puis les écraser à la fourchette avec 200 g de beurre fondu ■ Vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud ■ **LA MORTEAU** ■ Cuire la Morteau 20 mn à l'eau bouillante, puis la couper en tranches fines et les pocher à l'huile ■ **LE SANDRE** ■ Tronçonner le sandre en pavés de 50 g soit 3 par personnes, les assaisonner et les poêler à l'huile 8 mn du côté peau ■ **DRESSAGE DE L'ASSIETTE** ■ Dans une assiette, faire 3 quenelles de pommes de terre écrasées, superposer le pavé de sandre sur chaque quenelle ainsi que 2 tranches de saucisse de Morteau ■ Faire un cordon de sauce Troussseau autour des pavés, disposer quelques herbes et un croustillant ou 1 chips.

*Vin conseillé :*

*Côtes du Jura Rosé de Poulsard*

*Autres suggestions :*

*Côtes du Jura Blanc Cuvée Prestige*

*Le coté fumé du plat, avec la saucisse de*

*Morteau, est mis en exergue par un Rosé de*  
*Poulsard, fruité et épicé.*

*Un assemblage Chardonnay-Savagnin "Cuvée*  
*Prestige" exacerbera davantage le goût du san-*  
*dre sur des notes minérales.*