
SANDRE PANÉ AUX CÈPES, SAUCE VIN JAUNE

LE GRAND JARDIN - RUE DES GRANDS JARDINS - 39210 BAUME-LES-MESSIEURS - Tél : 03 84 44 68 37 - Fax : 03 84 85 29 11

CHEF : DIDIER FAVRE

POISSON ■ POUR 4 PERSONNES ■ 30 MN DE PRÉPARATION/CUISSON



600 g de filet de sandre taillé en 4 pavés ■ 50 g de cèpes secs ■ 50 g de beurre ■ 1/2 l de crème ■
5 dl de vin blanc ■ 2 échalotes ■ Vin Jaune

Broyer les ceps secs et les réduire en poudre en laissant quelques morceaux ■ Faire une réduction avec les échalotes ciselées et le vin blanc (réduire au 3/4) ■ Ajouter la crème et laisser cuire jusqu'à épaississement ■ Réserver ■ Humidifier légèrement le Sandre et le paner dans les cèpes secs ■ Cuire les pavés de Sandre dans un beurre à l'aide d'un fouet ou d'un mixer et parfumer d'un trait de Vin Jaune ■ Dresser la sauce dans les assiettes et poser les pavés de Sandre par dessus ■ Accompagner ce plat de légumes vapeur (brocolis, pommes vapeur), riz...

Vin conseillé :

Côtes du Jura Blanc Cuvée Prestige.

Autres suggestions :

Côtes du Jura Savagnin

Côtes du Jura Vin Jaune

La note sous bois sera bien révélée par un assemblage Chardonnay-Savagnin (Cuvée Prestige) dont l'acidité contrebalancera l'onctuosité de la crème.

On peut également associer un Savagnin pur, voir un Vin Jaune, pour donner de l'ampleur aux saveurs de ce met.