

FILET DE BROCHET EN ÉCAILLES DE MORTEAU BEURRE AU VIN ROUGE ÉCHALOTES

LE COMTOIS - LE BOURG - 39130 DOUCIER - Tél : 03 84 25 71 21

CHEF : CHRISTOPHE MENOZZI

POISSON ■ POUR 4 PERSONNES ■ 45 MN DE PRÉPARATION/CUISSON



4 filets de brochet sans peau, sans arête de 180 g chacun ■ 1 saucisse de Morteau de 400 g ■
20 cl de vin rouge ■ 50 g d'échalotes ■ 100 g de beurre ■ sel ■ poivre ■

Cuire la Morteau 20 mn à l'eau bouillante, puis la refroidir, l'éplucher, la couper par moitié dans le sens de la longueur et l'émincer de façon à obtenir de fines demi-rondelles ■ Beurrer un plat allant au four avec un peu de beurre, disposer les 4 filets de brochet, assaisonner avec le sel et le poivre, disposer dessus les demi-rondelles de Morteau en quinconce et enfourner à 180° pendant 10 mn ■ Pendant ce temps, ciseler finement les échalotes, les faire réduire avec le vin rouge presque à sec ■ Retirer du feu et monter avec le reste du beurre ■ Dresser le brochet, napper de beurre rouge ■

Vin conseillé :

Côtes du Jura Rosé de Poulsard

Côtes du Jura Rouge

Autres suggestions :

Côtes du Jura Blanc Cuvée Prestige



Les saveurs torréfiées de la saucisse de Morteau et la sauce au vin rouge s'associent parfaitement avec un rosé de Poulsard ou un rouge aux arômes de fruits sauvages et d'écorces.

Un assemblage Chardonnay-Savagnin "Cuvée Prestige" relevera le goût du brochet par ses notes épicées.