

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 sandre sur des notes minérales.