

N°172



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

P O I S S O N

Filets de dorade au cidre et aux pommes



NICOLAS

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

4 filets de dorade | 4 pommes | 1 cuill. à soupe de persil ciselé |
30 g de beurre | 10 cl de crème fraîche | 10 cl de fumet de poisson |
30 cl de cidre brut | 1 cuill. à soupe de moutarde | Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Éplucher et **découper** les pommes en quartiers. Les faire revenir avec 30 g de beurre. Les réserver au chaud.

Badigeonner de moutarde les filets de dorade, les placer dans un plat à four, parsemer de persil et **enfournier** pour 10 minutes.

Dans une sauteuse, **faire réduire** le cidre et le fumet de poisson puis ajouter la crème. Laisser mijoter à feu doux.

Dresser les quartiers de pommes en rosaces, placer les filets de dorade au centre et napper de sauce. **Servir** aussitôt.

Le plus du chef : Si vous en trouvez, n'hésitez pas à utiliser de la moutarde douce scandinave. Moins forte et plus aromatique que la moutarde de Dijon, elle est idéale pour cette recette.

- Nez : de pomme cuite, tatin, caramel.
- Bouche : pleine, crémeuse.



le conseil de votre caviste :
Cidre Ecusson Intense

Et aussi :
Ecusson Rosé Intense Grand Cidre 3°

Recette tirée du livre « Cidre » édité par les Editions Solar

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION