

# Epoisses sur filet de sandre -recette à l'Epoisses



Personnes  
6 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes



## Ingrédients

Epoisses Epoisses : 125 gr (1/2 boîte)  
Bouquet garni  
Brins d'aneth, pour la décoration  
130 gr de beurre  
25 cl de crème double épaisse  
1/2 litre de vin blanc (de Bourgogne, si possible)

## Préparation

Faire lever les filets de sandre par votre poissonnier, et lui réclamer les arêtes.

Réaliser 1,5 litre de fumet de sandre : dans une casserole, faire fondre 60 gr de beurre, ajouter les échalotes et les oignons coupés fins, puis cuire 5 minutes sans coloration.

Ajouter les arêtes concassées, et cuire à feu doux pendant 3 minutes. Ajouter 10 cl de vin blanc, le bouquet garni, puis 1 litre d'eau. Saler légèrement, et cuire environ 30 mn.

Passer ensuite le fumet au chinois.

Préparer un roux blanc avec la farine et le reste de beurre.

Lier le roux au fumet.

Pendant ce temps, faire frémir dans une casserole le reste de vin blanc, lui ajouter l'Epoisses coupé en morceaux et le faire fondre. Ajouter le tout dans le fumet et cuire 10 minutes.

Vérifier l'assaisonnement (sel et poivre).

Pocher les filets de sandre dans cette sauce, environ 8 minutes.

Dresser les filets, une fois cuits.

Crémer la sauce, rectifier l'assaisonnement, et napper les filets.

Décorer avec les brins d'aneth.