

Munster sur Sandre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

4 pavés de sandre avec la peau
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
25 g de beurre
1 cuillère à café de cumin

Pour la sauce :

1 petit [Munster](#)
20 cl de crème liquide
1 échalote
10 cl de vin blanc sec
2 brins d'aneth

Préparation

Préparez la sauce. Epluchez et ciselez l'échalote. Retirez la croûte du Munster et coupez-le en morceaux. Dans une casserole mettez les morceaux de Munster, le vin blanc et laissez réduire encore 5 minutes, ajoutez le cumin, salez, poivrez et réservez au chaud. Lavez, essorez et ciselez l'aneth.

Faites cuire les pavés de sandre dans une poêle dans l'huile de tournesol et le beurre pendant 5 minutes de chaque côté.

Dressez les assiettes avec les pavés de sandre, la sauce et saupoudrez d'aneth. Servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.