

Filets de daurade La Bourdonnais

Pour 4 personnes.

750 g de filets de daurade, 1 petit pot de crème fraîche, 1 grappe de raisin, 30 g de raisins secs de Smyrne, 30 g de raisins secs de Corinthe, 1 bouteille de vin blanc sec mais fruité, sel, poivre, moutarde blanche forte, 1 échalote, un peu de sucre en poudre, 2 citrons, beurre.

Faire gonfler les raisins secs dans un peu d'eau tiède. Passer les grains de raisin frais un instant dans l'eau bouillante et les peler.

Peler et hacher finement l'échalote.

Faire fondre une grosse noix de beurre dans une sauteuse assez grande pour que les filets y tiennent bien à plat.

Jeter le hachis d'échalote dans le beurre chaud et attendre qu'il devienne translucide pour y mettre les filets de daurade. Les laisser raidir et dorer légèrement sur une face; les retourner avant d'ajouter les raisins secs bien égouttés, le raisin vert, du sel, du poivre et 1 c à café de sucre.

Laisser à peine caraméliser avant de mouiller avec la moitié de la bouteille de vin blanc. Baisser la température de chauffe dès que les premiers frémissements apparaissent et laisser pocher quelques minutes. Retirer les filets sans les briser et les réserver dans un plat gardé au chaud.

Passer la cuisson; placer les raisins secs et les grains de raisin vert ainsi que le reste autour des filets pendant que l'on fait vivement réduire le mouillement. Le lier ensuite avec un peu de crème fraîche et de moutarde; faire chauffer un instant; y pocher une minute des rondelles de citron. Essuyer les rondelles de citron; les placer autour du plat, verser la sauce sur le raisin.

Servir chaud.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.