

Filet de sandre en manteau de noisettes

pour 4 personnes

- 4 filets de sandre à 150-200 g
- 1 échalote finement hachée
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 100 g de noisettes finement râpées
- 3 œufs
- 1 c. à s. de ciboulette finement hachée
- 1 c. à s. de persil finement haché
- 1 pincée de thym
- 40 g de truffe melanosporum ou
- 60 g de truffe uncinatum coupée en fines lamelles



Battre les œufs la veille, mélanger avec la truffe et réserver au réfrigérateur. Mélanger avec tous les autres ingrédients une heure avant de commencer à cuisiner.

Faire dorer les filets de sandre dans de l'huile d'olive côté peau, étaler la pâte de noisettes sur l'autre côté. Placer les filets sur une feuille d'aluminium huilée et enfourner pour dix minutes à 180°C.

Placer ensuite les filets de sandre sur un ragoût de légumes de printemps et servir du riz Venere et une sauce au beurre blanc.

Mmmmmmmh et bon appétit !