

Filets de perche meunière

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

400 g de filets de [perche](#) • 50 g de beurre • 2 cuillerées de farine • 1 citron jaune • 1 verre de vin blanc sec • sel • poivre du moulin

Farinez légèrement les filets de perche. Beurrez la poêle et laissez fondre à feu moyen. Faites dorer les filets de chaque côté. Salez. Ajoutez le jus de citron mélangé à un verre d'eau ou de vin blanc sec.

Accompagnez de pommes de terre vapeur et/ou d'une salade verte. Servez avec un bourgogne aligoté.

Source : Adapra