

Sandre d'automne

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

1 sandre de 2 kg • 1 gros oignon • 10 cl de muscat • 1 grappe de raisin chasselas • 20 cl de crème fraîche • 1 cuillère à soupe d'huile • sel • poivre • 5 baies • persil

Videz le sandre et nettoyer-le à l'eau claire.

Déposez-le dans un plat et faites-le cuire au four à thermostat 7 (210 °C) pendant 25 min.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites dorer dans l'huile l'oignon finement haché, ajoutez le raisin, laissez prendre une belle couleur dorée. Déglacez au muscat et laissez cuire encore quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez, et laissez réduire.

Dressez sur chaque assiette agrémentée de persil haché.

Accompagnez avec du riz nature ou du boulgour. Servez avec un tokay pinot gris.

Source : Guy Burlès