

FILET DE BAR ET SA SAUCE AU NOILLY PRAT

(<http://elisaht.canalblog.com/archives/2011/03/23/20699504.html>)

Sur le blog : Aux plaisirs culin'air de Marie (<http://elisaht.canalblog.com/>)

Et oui, encore une recette de poisson allez-vous me dire... Mais j'adore le poisson et dès que je peux en caser à l'occasion d'un repas, je case !!!

Une recette fort simple mais si bonne qu'on ne s'en prive pas. J'ai découvert le Noilly Prat il y a peu de temps et je trouve que ça se marie merveilleusement avec le poisson. Beaucoup moins fort que le vin blanc, son goût est plus subtil et plus doux en bouche.



Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

INGREDIENTS

2 bars

2 belles échalotes

20 cl de crème liquide

1 noix de beurre

10 cl de Noilly Prat

sel, poivre

PREPARATION

Rincer les poissons, les essuyer, et les mettre à cuire au four pendant 30 mn four 180°C.

Pendant ce temps préparer la sauce : éplucher les échalotes, les émincer et les cuire dans le beurre à feu doux.

Dès qu'elles deviennent transparentes, ajouter le Noilly Prat, laisser réduire pendant 5 mn puis ajouter la crème, sel, poivre.

Servez le poisson avec la sauce.

