



## **Filet de sandre dans la poêle, nouilles boulangère et velouté de Riesling**

**Temps de préparation 20mn**  
**Temps de cuisson 15mn**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

1200 g de filet de sandre, riesling 45 cl, crème épaisse 75 cl, fumet de poissons 30 cl, beurre 150 g, nouilles fraîches 300 g, quelques croûtons dans 3 tranches de pain, sel, poivre.

### **Préparation**

Pocher les nouilles dans de l'eau salée pendant 3 mn. Couper le filet de sandre en escalopes, les poêler dans du beurre, les mettre de côté.

Dans la même poêle, déglacer au riesling et faire réduire d'un bon tiers, puis ajouter le fumet de poissons et faire réduire de moitié, rajouter la crème, faire cuire 5 minutes et monter au beurre avec un fouet. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre. Faire dorer les croûtons.

Dresser les nouilles dans l'assiette, les parsemer de croûtons, poser les poissons, napper de sauce. Servir très chaud.