

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

FRICASSEE DE POISSONS

Ingrédients pour 6 personnes.

- 8 filets de soles coupés en deux
- 400 g de lotte nettoyée et coupée en gros cubes.
- 8 grosses crevettes décortiquées
- 8 coquilles Saint Jacques nettoyées
- une poignée de moules débarrassées de leurs coquilles
- 1 bouteille Château de Rolland BARSAC SAUTERNES
- crème fraîche
- beurre
- sel, poivre
- cerfeuil frais



Préparation :

- 1** Disposer tous les poissons dans un sautoir bien beurré, assaisonner de sel et de poivre. Mouiller à mi hauteur de vin du CHATEAU DE ROLLAND BARSAC-SAUTERNES. Ajouter quelques noix de beurre sur le dessus.
- 2** Placer le sautoir sur le feu et cuire à petite ébullition quelques minutes (3 à 5 mn).
- 3** Egoutter le poisson, le garder au chaud dans un plat recouvert.
- 4** Ajouter au jus de cuisson, 2 cuillères de crème fraîche et faire réduire d'un bon tiers et rectifier l'assaisonnement.
- 5** Dresser le poisson sur votre plat à servir en rangeant les morceaux de manière à soigner la présentation. Napper votre poisson de la sauce et mettre quelques feuilles de cerfeuil.
- 6** Servir chaud avec le Chateau De Rolland Barsac-Sauternes. Bon Appétit !