

Perche au beurre blanc



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
20331	Filet de perche du Nil sans peau 200/1000 g	1,7 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 litre Elle et Vire	0,9 Litre
	Vin blanc	0,1 Litre
	Verjus	0,04 Litre
	Clous de girofle	PM
	Laurier	PM
	Vinaigre	0,4 Litre
	Muscade	PM
	Citron	1 Pièce Unitaire
	Sel	PM
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	150 Gramme
	Eau	2 Litre

Recette

1. Faire cuire les morceaux de filet de perche du Nil avec du vin blanc, verjus, eau, sel, clous de girofle et laurier
2. Préparer un beurre blanc légèrement crémé avec du vinaigre, de la muscade, une tranche de citron. Bien lier la sauce