

Filet de loup au beurre blanc & pommes duchesse aux pois cassés

Filets de loup cuits au four avec fondue de poireaux, nappés de beurre blanc, accompagnés de pommes duchesse aux pois cassés. Une recette raffinée et gourmande.

PRÉPARATION
Long

DIFFICULTÉ
Moyen

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 300g de pois cassés verts
- [ ] 3 œufs
- [ ] beurre
- [ ] sel, poivre
- [ ] 4 filets de loup de 140 à 180g
- [ ] 2 poireaux
- [ ] 2 échalotes
- [ ] huile d'olive
- [ ] 15cL de vin blanc

Préparation

1. Mettez les pois cassés à cuire dans une casserole avec 1 litre d'eau pendant 40 mn à feu doux.
2. Égouttez-les et passez-les au moulin à légumes puis ajoutez le beurre.
3. Hors du feu : incorporez les 3 jaunes d'œufs et mélangez rapidement.
4. Assaisonnez et réservez au chaud.
5. Confectionnez une fondue de poireaux : poireaux et échalotes émincés dans un peu de beurre et d'eau en réduction à feu doux.
6. Dans un plat allant au four, mettez la fondue de poireaux et posez dessus les filets de loup. Nappez-les d'huile d'olive et de vin blanc.
7. Passez au four 10 mn.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr

- [ ] 240g de pommes duchesses

8 Disposez ensuite les pois cassés autour du plat, et servez accompagné de pommes duchesses.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr