

FILET D'ESPADON

AU CHAMPAGNE ET AUX GIROLLES

INGREDIENTS:

- 2 Tranches d' espadon
- ½ Litre de moules
- 1 Tomate
- 3 Echalottes
- 1 Gousse d'ail écrasé
- 1 Pot de crème fraîche
- 200 g. Girolles
- ½ Litre de champagne
- Thym, laurier, coriandre
- Beurre, persil
- Sel, poivre



PREPARATION:

Dans une cocotte, faire un fond pour les moules avec la moitié du champagne, la tomate mondée, du thym du laurier et du persil.

Ne pas saler, mais poivrer. Les faire ouvrir à feu vif.

Pendant ce temps, mettre à cuire les girolles dans du beurre avec la gousse d'ail écrasé et un peu de persil. Saler, poivrer.

Séparer les moules des coquilles. Remettre la moitié des moules dans le fond de cuisson, ainsi que la moitié des girolles cuites et mixer. Passer au chinois.

Ajouter la crème fraîche et la deuxième moitié du champagne.

Ajouter le reste des moules et des girolles et laisser réduire à feu très doux.

Cuire les tranches d'espadon dans du beurre, saler, poivrer.

SERVICE:

Au centre d'une assiette disposer une tranche d'espadon et napper de sauce. Accompagner d'une timbale de riz blanc.

Servir avec un Tokay pinot gris bien frais.