

Filet de féra et mousse de grappa

Ingrédients: pour 4 personnes

8	Filet de féra (env. 420 gr)
1 cs	Farine
20 gr	Beurre
	Persil (pour décorer)
1	Jaune d'œuf
0.25 dl	Grappa
0.25 dl	Crème
10 gr	Grains de poivre vert (en saumure)
	Sel

Préparation

1. La sauce

- Mettre dans un gobelet 1 jaune d'œuf.
- Ajouter 0.25 dl de grappa.
- Ajouter 0.25 dl de crème.
- Ajouter 10 grains de poivre vert.
- Ajouter du sel.
- Faire mousser avec un mixer plongeur.

2. Les filets de féra

- Eponger les filets de féra avec du papier absorbant.
- Les saupoudrer des deux côtés de farine.
- Faire fondre le beurre dans une poêle.
- Y saisir les filets de féra durant 1-2 minutes de chaque côté.
- Dresser sur des assiettes chaudes.
- Verser la sauce dans la poêle.
- Réchauffer en remuant.
- Saler.
- Faire mousser encore une fois au mixer.
- Napper aussi tôt le poisson
- Décorer de persil.

