

Filets de poisson au Beurre Blanc et Truffe

Ingrédients pour 4 personnes

40g Tuber melanosporum ou 30g brumale
4 filets de poisson blanc (maigre, lotte, bar...)
1 grosse échalote
Un verre de vin blanc sec
1 peu de farine (facultatif)
30g de beurre froid salé coupé en petits cubes
Sel et poivre



Tuber melanosporum (Photo P Monteil)

Préparation

La veille placer le beurre et la truffe dans une boîte hermétique.
Faites revenir l'échalote ciselée dans 30g de beurre sans attendre la coloration et ajouter un grand verre de vin blanc sec, salez et poivrez.
Plongez-y le poisson, lorsqu'il est cuit l'égouttez et réservez au chaud.
Faites réduire le bouillon à petit feu. Lorsqu'il a diminué d'environ un tiers, **hors du feu** ajoutez une cuillère à café de farine (facultatif) et montez en beurre, c'est-à-dire en incorporant peu à peu des petits cubes de beurre froid en remuant sans cesse.
Fouettez jusqu'à ce que cela prenne un aspect de crème salez si nécessaire et incorporez de fines lamelles de truffes, bien mélanger et mettre sur un bain marie quelques minutes pour que les arômes se marient. Nappez généreusement le poisson.