

# FILET DE LIMANDE

## SAUCE CHAMPIGNONS

**Ingrédients:** pour 5 personnes

800 à 1 kg de filet de poisson  
1 kg de champignon blanc ou mélange forestier,  
Quelques champignons entiers pour la décoration  
Crème fraîche  
Sel poivre  
Jus de veau déshydraté  
Beurre  
Un peu d'huile

### Préparation

- ✚ Commencez par émincer les champignons à l'aide d'une mandoline de façon à faire évacuer l'eau plus facilement.  
Les mettre à suer doucement dans un grand récipient, remuez régulièrement avec une spatule, les champignons doivent perdre toute leur eau et arrêter.
- ✚ Filtrez le jus de cuisson récupéré dans une casserole.
- ✚ Mixez des champignons en duxelle pour les ajouter à la sauce
- ✚ Délayez dans le jus de cuisson des champignons le fond de veau (1 cuillère à soupe pour 100 ml de bouillon), il faut avoir assez de jus pour napper le poisson, et ajouter la duxelle, 2 cuillères à soupe de crème fraîche.
- ✚ Rectifiez l'assaisonnement en goûtant.
- ✚ Faire cuire les filets de poisson, soit dans un plat au four préalablement beurré et huilé, ou dans un poêle.
- ✚ Les filets cuisent très rapidement.
- ✚ Coupez le reste de champignons au couteau que l'on passera à la poêle pour servir en légumes.
- ✚ Dressez sur l'assiette, mettre les filets entrecroisés, les champignons et recouvrez le tout de sauce. La sauce doit être assez épaisse par napper.
- ✚ Servir bien chaud.