

## Filet de brochet au pinot noir

Recette de Victor Imfeld pour 4 à 6 personnes



- 600 g de filet de brochet sans arêtes et sans peau
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de beurre
- sel et poivre fraîchement moulu
- un peu de farine
- 4 à 6 échalotes entières
- 4 à 6 petits champignons de Paris (ou autres)
- 3 dl de pinot noir
- 1 dl de fond de poisson
- un peu de beurre glacé
- 1 c. à soupe de persil haché

Chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle et y déposer les filets de poisson épicés et légèrement farinés sur le côté de la chair. Au bout de 2 min, retourner **délicatement** les morceaux à l'aide d'une large spatule.

Ajouter les échalotes pelées et lavées ainsi que les champignons et poursuivre le rôtissage durant quelques instants.

Déglacer **avec la moitié** du vin rouge et laisser braiser le tout **durant 3 min environ**. **Sortir le poisson avec précaution et le maintenir au chaud à couvert.**

Ajouter le reste de pinot noir ainsi que le fond de poisson et faire réduire le tout de moitié. Lier la sauce en incorporant quelques flocons de beurre au fouet.

**Servir** le poisson dans la poêle après l'avoir nappé de sauce, ou directement sur des assiettes chaudes, avec les nouilles et la sauce. Parsemer de persil.

**Ne jamais oublier** que le poisson est un mets fin et, une fois qu'il est cuit, il faut le traiter avec beaucoup de délicatesse en se servant d'une grande spatule.