

Filet de sandre en croûte de Munster frais (Auberge Les 4 Saisons)

Ingrédients :

- 4 filets de sandre
- 25 g de munster blanc
- 250g de mie de pain rassis
- sel, poivre, huile de noix

La veille :

Enlevez la croûte du pain et coupez la mie en petit morceaux, idem pour le Munster. Mélangez au mixer le pain et le munster jusqu'à obtenir une pâte molle. Assaisonnez. Etalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé en formant un rectangle de 28x14cm, filmez et conservez au frais.

Le lendemain :

Enlevez la peau du poisson, posez les filets sur une plaque allant au four. Salez, poivez, ajoutez un filet d'huile de noix. Couvrez chaque filet d'un rectangle de pâte au munster. Cuisez au four à 200°C pendant 10 mn. La croûte doit être légèrement dorée. Servez avec un mesclun de salade aux noix et une purée de panais.

Dégustez ce plat avec un Riesling.