

Églefin poché petits-gris de Namuret crème d'épinards

 4 personnes

 Sligro-ISPC



Ingrédients

4 filets d'églefin
12 Petits-Gris de Namur
1 l de court-bouillon
800 g d'épinards
1 verre de vin blanc
100 g de crème
125 g de beurre

Préparation

- Salez et poivrez l'églefin. Laissez reposer une heure.

Tamponnez et réservez dans un récipient haut. Arrosez de court-bouillon bouillant et laissez cuire une dizaine de minutes.

- Faites bouillir le vin blanc et réchauffez les Petits-Gris. Ajoutez 25 g de beurre. Retirez les ensuite de la sauce et réservez-les au chaud.

Mélangez la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et mousseuse.

- Blanchissez les épinards, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée, essorez-les et mixez-les au mixeur jusqu'à obtenir une substance lisse.

Faites cuire la crème avec 100 g de beurre, puis ajoutez les épinards. Salez, poivrez et ajoutez de l'ail.

- Dresser tous les éléments sur l'assiette et décorez de quelques herbes fraîches.