

Filets de Merlan au coulis de basilic

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- 2 échalotes
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 25 cl de vin blanc sec
- Basilic
- 400 g de filets de merlan
- Sel
- Poivre
- Un peu de farine
- 50 g de beurre

Recette:

- Ciselez le basilic après l'avoir lavé et séché.
- Pelez et hachez les échalotes
- Dans une casserole, réduisez à sec le vin blanc avec les échalotes
- Ajoutez la crème fraîche et laissez bouillir 4 minutes (en surveillant).
- Baissez le feu et incorporez le beurre coupé en parcelles.
- Fouettez, salez et poivrez. Ajoutez le basilic et réservez au chaud.
- Pendant ce temps, farinez légèrement les filets de merlan.
- Faites-les dorer dans une poêle bien chaude. Salez et poivrez.
- Servez aussitôt près nappé de sauce avec des pommes de terre nature et des quartiers de citron.

