

La féra à la zougoise

Ingrédients: 4 féras; 1 feuilles de sauge; 5 ou 6 échalotes; 4 clous de girofle; 2 feuilles de laurier; 1 bouquet de persil; beurre; vin blanc; citron; sel.

Vin de cuisson: vin blanc sec léger.

Vins d'accompagnement recommandés: riesling X sylvaner de Suisse orientale ou riesling X sylvaner genevois.

Préparation: videz les poissons, lavez-les et essuyez-les avant de les ciseler sur le dos. Fendez la peau et la chair sur une profondeur de 1 cm environ par des coups de couteau parallèles, transversaux, espacés de 2 ou 3 cm les uns des autres.

Salez et poivrez les poissons. Passez-les dans la farine pour les sécher. Glissez dans chaque entaille du dos une feuille de sauge fraîche (ou séchée).

Dans un plat à gratin abondamment beurré, répartissez 5 ou 6 échalotes hachées finement. Disposez par-dessus 4 clous de girofle, 2 feuilles de laurier et un bon bouquet de persil dont vous distribuerez les brins avec leur tige sur toute la surface. Posez les poissons. Parsemez-les de quelques noisettes de beurre. Mouillez de 1¹/₂ dl de bon vin blanc et du jus d'un demi-citron. Cuisez au four 20 à 30 minutes en arrosant régulièrement.

Pour le service, éliminez les clous de girofle et les feuilles de laurier, mais laissez les feuilles de sauge. Nappez du jus de cuisson passé. Ce dernier doit avoir réduit jusqu'à ne plus représenter que quelques cuillerées d'un liquide onctueux.

Servez avec des pommes vapeur persillées.