

Filets de daurade au gamay

4 personnes

**4 daurades de 300 g
(écaillées, filets levés
et arêtes enlevées),
1 bouteille de gamay,
4 échalotes,
6 brins de persil,
40 g de beurre,
1 dl de jus de veau,
1 pincée de coriandre
en poudre,
sel et poivre du moulin,
persil.**

Hachez finement les échalotes et le persil. Mettez le vin rouge et le hachis d'échalote dans une casserole et faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 2 dl de liquide.

Assaisonnez les filets de daurade en sel et poivre. Poêlez-les dans 15 g de beurre bien chaud, 2 minutes de chaque côté. Retirez-les sur le plat de service. Déglacez la poêle avec la réduction de vin et échalotes et le jus de veau. Faites bouillir vivement jusqu'à léger épaississement. Rectifiez l'assaisonnement, montez au fouet électrique avec 25 g de beurre et nappez le poisson. Parsemez de persil haché. **f**