

Filets de perche vigneronne

Pour 4 personnes : 800 g de filets de perche ; 3 dl de vin blanc sec ; 2 cuillerées à soupe de farine ; 100 g de beurre ; 2 cuillerées à soupe d'huile ; 1 citron ; 1 bouquet de ciboulette ; sel et poivre du moulin.

Faites macérer vos filets de perche pendant 1 à 2 heures dans le vin blanc. Essuyez-les, salez, poivrez et passez-les dans la farine en ayant soin d'en secouer le surplus.

Faites chauffer 50 g de beurre et l'huile dans une poêle. Faites dorer les filets pendant 3 minutes de chaque côté.

Rangez-les sur un plat de service et réservez-les au chaud.

Jetez la graisse de cuisson et faites fondre le reste du beurre dans la poêle à feu doux. Ajoutez le jus de citron et la ciboulette finement ciselée. Arrosez-en les pois-

sons. Servez avec des pommes persillées et un bon Lavaux bien frais.