

Filets de bondelle à l'Œil-de-Perdrix

Pour 4 personnes: 800 g de filets de bondelle; 4 dl de rosé «Œil-de-Perdrix»; 2 dl de crème fraîche; 2 jaunes d'œufs; 1 bouquet de ciboulette; $\frac{1}{2}$ citron; sel et poivre.

Salez et poivrez les filets sur leurs deux faces; roulez-les en paupiettes et rangez-les au fond d'une cocotte beurrée. Mouillez avec le rosé et faites pocher à feu très doux pendant 10 minutes environ (le liquide ne doit jamais bouillir).

Rangez les paupiettes dans un plat de service et tenez-les au chaud. Faites réduire de moitié le fond de cuisson. Liez la réduction au jaune d'œuf et à la crème en battant vigoureusement au fouet. Ajoutez le jus du demi-citron et la ciboulette hachée. Nappez les filets de cette sauce et servez immédiatement.