

## Filets de perche à la zougoise

Pour 4 personnes

600 g de filets de perche frais ou surgelés

Poivre, sel

4 dl de vin blanc

1 oignon moyen

2 c. à s. de fines herbes fraîches hachées (p. ex. aneth, persil, ciboulette, etc.)

1 c. à s. de farine

1 c. à s. de beurre

Assaisonner le poisson. Faire bouillir le vin dans une grande casserole, ajouter le poisson. Arrêter la plaque de cuisson, couvrir et laisser frémir les filets environ 10 minutes dans le vin avant de les sortir.

Hacher menu oignon et fines herbes, étuver dans le beurre, ajouter la farine, étuver avant de mouiller avec le court-bouillon de vin (4 dl). Saler et poivrer la sauce. Remettre le poisson dans la casserole, faire chauffer. Accompagner de pommes vapeur et de salade verte.