

## Filets de perche «persiboulette»

Pour 4 personnes : 800 g de filets de perche ; 1 dl de vin blanc sec ; 100 g de beurre ; 1 gousse d'ail ; 1 cuillerée à café de moutarde forte de Dijon ; 1 jaune d'œuf ; 1 cuillerée à soupe de ciboulette finement ciselée et autant de persil finement haché également ; sel et poivre du moulin.

Beurrez une petite cocotte ou un plat allant au four. Ajoutez le vin et l'ail pressé.

Salez et poivrez les filets et enroulez-les comme autant de petites paupiettes. Placez-les dans la cocotte en les serrant bien, de façon à en garnir le fond. Poussez le plat à four chaud (250 degrés) et laissez cuire pendant dix minutes. Sortez les poissons et réservez-les au chaud, à l'entrée du four.

Préparez une sauce avec le fond de cuisson des poissons, le reste du beurre, la moutarde et le jaune d'œuf. Chauffez doucement ces éléments tout en re-

muant, puis incorporez-y les fines herbes hachées.

Dressez les poissons sur plat de service chaud en les nappant de la sauce «persiboulette».