

1 salle
27 couverts

Les Trois Marches

8, rue Saint-Léon - Nancy

CONVIVIALITÉ



Emincez le chou rouge, faites le revenir à feu doux avec de l'huile d'olive dans une cocotte puis ajoutez le vin blanc, du sel et du poivre et faites cuire 30 minutes.

Dans une casserole faites colorer 100g de beurre puis passez-le au chinois pour supprimer les impuretés et réservez au chaud.

Parsemez de noisettes concassées les filets de sandre côté peau, puis faites-les cuire 3 minutes dans une poêle anti-adhésive avec 20g de beurre, retournez-les et laissez-les encore 2 minutes.

Dressez le chou au centre de l'assiette, arrosez-le de son jus de cuisson, déposez le sandre sur le chou, ajoutez 1 cuillère de jus de citron et 1 cuillère de beurre noisette chaud.

pour 4 personnes

1 chou rouge

5 cl d'huile d'olive

10 cl de vin blanc

120 g de beurre

4 filets de sandre de 150 g environ

40 g de noisettes concassées

1 citron

sel, poivre



Jean-Marc Gérard

filet de sandre, fondus de chou rouge au beurre noisette