

Brochettes de fera et pommes de terre aux poireaux

Mise en place et préparation: env. 45 min
Pour 4 verres d'env. 4 dl



1 c. s. de beurre
200 g de poireaux, en rouelles
8 pommes de terre à raclette (env. 200 g), pelées, coupées en deux
2 c. s. de vermouth blanc sec (p. ex. Noilly Prat)
2 dl de bouillon de légumes
2 dl de demi-crème à sauce
1 sachet de safran
½ c. c. de sel
un peu de poivre

Betty Bossi

Recettes de Betty Bossi

4 filets de fera sans la peau (env. 200 g)
4 brochettes en bois
1 c. s. de vermouth blanc sec (p. ex. Noilly Prat)
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre
1 c. s. d'aneth, ciselé

1. Chauffer le beurre dans une casserole. Y faire revenir le poireau, ajouter les pommes de terre, et faire revenir brièvement. Verser le Noilly Prat, laisser réduire un peu. Ajouter le bouillon, la demi-crème à sauce et le safran, saler et poivrer, faire cuire à couvert env. 25 minutes.
2. Mettre un panier-vapeur dans une grande casserole, ajouter de l'eau jusqu'en dessous du niveau du panier. Piquer les filets de poisson en accordéon sur les brochettes en bois, arroser de Noilly Prat, saler et poivrer. Disposer les brochettes dans le panier-vapeur, cuire à couvert env. 3 minutes. Répartir les pommes de terre et le poireau dans les verres. Faire mousser la sauce avec le mixeur plongeant, répartir dessus. Dresser les brochettes de fera sur les pommes de terre, parsemer d'aneth.

Suggestions Miele:

Préparer le plat complet dans le four à vapeur:

mettre d'abord le poireau, les pommes de terre et le Noilly Prat dans un plat du four à vapeur, cuire env. 5 min à 100° C dans le four à vapeur. Ajouter la crème et le safran et poursuivre la cuisson 15 min à 100° C (on peut supprimer l'ajout de bouillon).

Mettre les brochettes de poisson dans un plat du four à vapeur perforé et graissé et cuire avec le reste des légumes les 3 dernières minutes de cuisson. Autres infos et suggestions sur www.miele.ch.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux ?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch