

DESOSSEE DE PERCHETTES

pour 4 personnes

24	perchettes
	farine
2 dl.	vin blanc
1 c.s.	fond de veau
1 bouquet	ciboulette

4	pommes de terre

2 dl.	huile d'olive
1	œuf
	moutarde
	sel, poivre
1	échalote
1	cornichon
1 c.c.	câpres
1 bouquet	persil
50 gr.	beurre
1	citron

2) poêlée



3) au four

Perchettes

- 1) Ecailler les perchettes, enlever la dorsale, la tête et l'intérieur, les enfariner et saler, poivrer. Ciseler la ciboulette, la mélanger avec 25 gr. de beurre et du sel,
- 2) Les dorer rapidement de tous les côtés dans du beurre et l'huile,
- 3) Déposer les perchettes ventre en haut dans un plat en verre avec une noix de beurre – ciboulette – sel, mélanger le fond de veau au vin et verser dans le plat. Laisser cuire 10 minutes au four à 180°.

Sauce tartare

Battre une mayonnaise avec le jaune d'œuf, une pincée de sel, une pointe de moutarde et l'huile d'olive.

Hacher l'échalote, le persil et le cornichon, les mélanger aux câpres. Ajouter la mayonnaise et mélanger.

Patates

Peler les patates et les bouillir dans de l'eau salée en contrôlant la cuisson avec une pointe de couteau.