



Poisson – Filets de Fera au cidre

4 dl. cidre
2 pommes épluchées
4 filets de féra
1/4 dl. crème aigre
2 jaunes d'œuf
1 c.s. de sauce.

Emincer les pommes et les cuire dans le cidre jusqu'à ce qu'elles soient tendres et mettre au chaud.

Pocher les filets 5 min. le cidre bouillant, les sortir, retirer la peau et mettre au chaud.

Faire réduire la cidre de moitié, mélanger à la crème et cuire 5 min. sel et poivre.

Mélanger et incorporer à la sauce le jaune d'œuf et la c.s. de sauce poudre.