

FILETS DE COQUELET

AUX CITRONS CONFITS ET CITRONNELLE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : **4x** 

 30 mn |  30 mn

- 8 filets de coquelets avec peau
- 4 citrons
- 300 g de riz basmati
- 100 g de riz sauvage
- 2 bâtons de citronnelle asiatique
- 20 g de zestes de citron
- 1 jus de citron
- 2 dl de vin blanc
- 70 g de beurre
- 2 cl d'huile d'olive
- Thym, laurier
- Sel, poivre

- ▶ Faire légèrement colorer les filets dans une cocotte avec l'huile d'olive en l'assaisonnant légèrement, puis ajouter le thym, le laurier et le vin blanc puis couvrir d'eau. Porter à ébullition, puis laisser mijoter environ 1/2 h.
- ▶ Pendant ce temps faire cuire les riz comme indiqué sur le sachet. Faire blanchir les citrons en les mettant dans une casserole d'eau froide puis porter à ébullition. Répéter l'opération 3 fois.
- ▶ Lorsque les filets sont cuits, ajouter un bâton de citronnelle émincé, les 4 citrons, le jus de citron et faire réduire le tout de 3/4. Ajouter le beurre et monter la sauce.
- ▶ Sur des assiettes de service, mettre deux filets de coquelet, les citrons coupés en deux, puis la sauce.

Le bon accord : un Gewurztraminer (Blanc, Alsace).

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

SAVEL

HISTOIRE DE PASSION