



Rougets à l'Orval et au Piment d'Espelette

(La Forgerie – 6820 Sainte-Cécile)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 12 filets de rougets
- 1 bouteille d'Orval
- 20 cl de crème culinaire
- 50 g de beurre
- 1 échalote
- 1 branche d'aneth
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- Sel et poivre
- Quelques pommes de terre Plates de Florenville

Recette :

Faire mariner les filets de rougets dans l'Orval, avec le piment d'Espelette, l'échalote hachée et une branche d'aneth.

Poêler les filets de rougets, puis déglacer avec la marinade.

Enlever les filets de rougets et les tenir au four.

Laisser réduire la sauce et crémer.

Laisser réduire.

Dresser l'assiette avec les Plates de Florenville.

Bon appétit !