# Filets de perche LOË au beurre citronné, légumes d'automne

**Nathalie Jacoulot**

La Table du Reymond
Le Raymond 37
2300 La Chaux-de-Fonds

Club Prosper Montagné
Euro-Toques Suisse et France
Club 7/7


**Hauptgericht**

4 personen

## INGRÉDIENTS

24 filets de perches LOË, frais
200 g de beurre
8 cs de jus de citron jaune
4 cs d'huile d'olive
Sel – poivre blanc du moulin

**Garniture**

200 g de potimarron
8 choux de Bruxelles
8 marrons
12 pommes de terre grenaille
1 endive
4 cs d'huile d'olive
200 g de beurre
Sel – poivre blanc du moulin

## PRÉPARATION

**Garniture**

Cuire séparément, à l'eau salée, les pommes de terre entières et les choux de Bruxelles.

Couper en dés le potimarron, les faire revenir dans l'huile d'olive et le beurre, ajouter l'endive coupée dans le sens de la longueur, les marrons, les choux de Bruxelles et les pommes de terre entières.

Saler et faire revenir le tout environ 10 min. Réserver.

Prendre une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre.

Déposer dans le beurre les filets de perches côté peau et, lorsqu'ils obtiennent une jolie couleur, ajouter le jus de citron. Retirer du feu.

Prendre une assiette, disposer les filets de perches en éventail sur le côté et ajouter les légumes.

Poivrer le tout et servir aussitôt.

**Bonne dégustation !**


PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE