

Filets de Poisson et poireaux primeurs à la crème de comté



Ingrédients pour 4 personnes:

4 filets de poisson blanc (Saint-Pierre, cabillaud,...)

1 petite botte de poireaux primeurs (300g)

30g de beurre

2 cuillères à café de moutarde Fins Gourmets

100g de crème fleurette

60g de comté râpé

sel et poivre du moulin

persil

Préparation:

- Rincer puis émincer finement les poireaux. Faire fondre un peu de beurre dans une sauteuse et y faire fondre les poireaux sans coloration pendant une dizaine de minutes. Saler.
- Beurrer un plat à gratin et y déposer les poireaux.
- Ranger les filets de poisson sur les poireaux. Saler et poivrer légèrement
- Dans un bol, mélanger la crème, la moutarde et le comté. Poivrer. Verser cette crème sur chaque filet de poisson.
- Enfourner à four préchauffé à 210°C pendant 15 minutes.
- Parsemer de persil ciselé à la sortie du four. Servir chaud avec du riz.