

Distillerie du Centre
Plat



**Pavé de sandre poêlé,
feuilleté aux pommes du Limousin
et réduction à la liqueur de Châtaignes**



Par Katia et Laurent LE MESTRE
Restaurant LE VLADUC
9 Busseau Gare
23150 BUSSEAU-SUR-CREUSE
www.restaurant-leviaduc.com

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet de sandre 800 g
- 2 pommes du Limousin
- 1 pâte feuilletée
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- 15 cl de liqueur de Châtaignes

Progression

Découper 4 petits ronds de pâte feuilletée de 6 cm de diamètre.

Peler et découper vos pommes en fins quartiers puis disposer 6 quartiers sur les disques de pâte.

Mettre au four 10/15 minutes 170 °c selon le four.

Découper le filet de sandre en 4.

Le poêler dans l'huile d'olive et le faire dorer des 2 côtés.

Retirer les morceaux de sandre puis faire revenir le reste des quartiers de pommes.

Enlever le gras puis déglacer avec la liqueur de Châtaignes, laisser réduire de moitié puis crémer.

Remettre le sandre dans la sauce pour finir de le cuire 5/10 minutes à feu doux.

Dresser sur une assiette avec le feuilleté de pommes, le morceau de sandre puis napper avec la réduction et mettre quelques quartiers en déco.