

Domaine et Chai de Vinification
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56
chateau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin
Tél - Fax 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin
Tél – Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

LES FILETS DE PERCHE AU CHABLIS (pour 4 personnes)

- 1) prendre une belle perche (pour 4) et lever les filets.
- 2) Avec les arrêtes, faire un fumet de poisson :
Dans une casserole mettre les arrêtes plus un bouquet garni (thym, laurier), trois carottes et un oignon, mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire 20 minutes puis passer au chinois.
- 3) Confectionner la sauce :
Faire suer à blanc sans coloration sur feu doux 80 grammes d'échalotes épluchées et finement ciselées. Mouiller avec 25 cl de Chablis Vieilles Vignes du Domaine Defaix et laisser réduire de moitié, rajouter le fumet de poisson et laisser de nouveau réduire, puis incorporer 25 cl de crème double en laissant réduire jusqu'à la consistance que vous préférez.
- 4) Dans une poêle antiadhésive, poêler les filets de perche 3 minutes sur chaque face et les laisser recouverts d'une feuille d'aluminium pour qu'ils ne refroidissent pas.
- 5) Incorporer dans votre sauce (on dit : monter au beurre) 40 grammes de beurre fermier en petites noisettes, petit à petit en fouettant tranquillement la sauce pendant l'adjonction. Saler et poivrer selon votre goût.
- 6) Dresser les filets sur un plat de service ou sur les assiettes et napper avec votre sauce « beurre blanc », à la crème et au Chablis.
- 7) Choisissez pour accompagner ce met : un Chablis Premier Cru Côte de Léchet de Daniel-Etienne DEFAIX, la minéralité, la rondeur et la longueur de ce vin se marieront très bien avec.