

# Sandre au beurre blanc

## Préparation

temps total : 15 min

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

### 1. Etape 1

Hacher les [échalotes](#) et les faire blondir avec une noix de [beurre](#). Ajouter le vin blanc et faire réduire de 8/10.

### 2. Etape 2

Ajouter la crème fraîche et laisser réduire de moitié.

### 3. Etape 3

Ajouter le beurre bien frais en petits dés en fouettant énergiquement sur un feu réduit.

### 4. Etape 4

La sauce ne peut en aucun cas bouillir.

### 5. Etape 5

Cuire les filets de sandre dans un peu de beurre en commençant par le côté peau.

### 6. Etape 6

Saler et poivrer, retourner et achever la cuisson.

### 7. Etape 7

La peau doit être croustillante et la chair pas trop cuite.