

**Pastilla de poisson blanc (flétan, turbot, barbu, etc.)
comme un beurre blanc au safran**

Ingrédients : pour 4 personnes

kg	1	Filet de poisson blanc
Pièce	6	Feuille de philo
gr	1	Pistils de safran
gr	100	Echalotes
gr	200	beurre
gr	100	Champignons
gr	50	Oignons
gr	200	Choux chinois
cl	15	Vin blanc sec (muscadet)
cl	5	Vieux vinaigre de vin (banyuls ou autre)
pièce		orange
		Sel, poivre,huile d'olive

Ciseler les échalotes finement au couteau, dans une casserole réunir échalotes, poivre en grains, Vinaigre et vin blanc. Cuire doucement et faire réduire presque à sec. Réserver

Faire une duxelles avec les champignons : Emincer finement l'oignon le faire fondre sans coloration

Avec du beurre. Ajouter les champignons coupés finement, cuire quelques minutes, saler et mixer.

Emincer finement les choux chinois et les faire cuire avec un peu d'huile.

Déployer une feuille de philo, y déposer le poisson couper en lamelles, ajouter la purée de champignons et la fondue de choux chinois, assaisonner puis refermer la papillote.

Cuire au four (180 °) +- 15 mm, jusqu'à belle coloration de la feuille de filo

**Faire chauffer doucement la réduction d'échalote en y ajoutant un jus d'orange et le safran
Monter avec 100 gr de beurre en pommade, servir avec le poisson**