

Lloc, salsa de Taronja .



Ingrédients pour 4 personnes:

600/800 gr de filet de Lieu.
2 Oranges BIO.
2 Échalotes française.
10 cl de Vin blanc.
80 g de Crème liquide.
110 g de Beurre doux froid.
Sel.
Poivre.

Préparation:

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Détailler le lieu en 4 morceaux identiques, les déposer dans un plat allant au four et enfournier pendant 15 minutes.
- En parallèle, peler puis émincer finement les échalotes.
- Zester les oranges puis les presser.
- Dans une casserole, déposer les échalotes, les zestes, le jus d'orange et le vin blanc.
- Porter le tout à ébullition et laisser réduire de moitié.
- Diminuer ensuite le feu et ajouter la crème liquide.
- Mélanger puis laisser cuire quelques minutes.
- Détailler le beurre en dés puis l'incorporer au contenu de la casserole.
- Fouetter bien de manière à bien émulsionner (lier le tout).
- Fouetter jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu.
- Une fois le beurre bien incorporé, filtrer la sauce ainsi obtenue ou mixer le tout.
- Réserver au chaud le temps que la cuisson du lieu soit terminée.
- Le temps de cuisson du lieu passé, déposer chaque morceau dans une belle assiette, napper de sauce et servir sans tarder.