



Filet de lieu jaune façon grand-mère



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes de filets de lieu jaune
beurre (en petits cubes + un peu pour graisser le plat allant au four)
4 pommes de terre (en fines tranches)
1 feuille de laurier
3 brins de romarin
2 1/2 décilitres de bouillon de poisson
1 décilitre de vin blanc
1 poignée de chapelure
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Salez et poivrez les filets.
- 3.** Beurrez un plat allant au four.
- 4.** Répartissez les tranches de pommes de terre dans le plat, ainsi que le laurier et le romarin.
- 5.** Arrosez de fumet de poisson et vin blanc.
Faites cuire au four pendant 15 minutes.
- 6.** Sortez du four et ajoutez les filets de poisson. Saupoudrez de chapelure et répartissez les petits cubes de beurre par-dessus. Remettez au four pour 15 minutes.