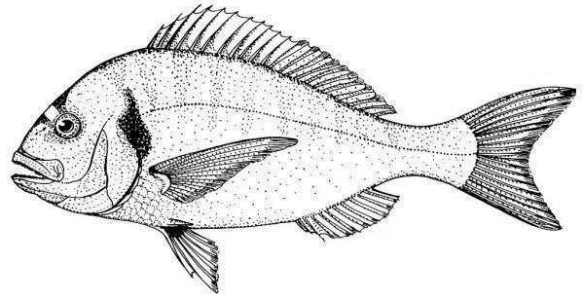


DAURADE AU THE VERT ET RAISINS BLANCS

Préparation et cuisson : 20 minutes



Pour 4 personnes :

- 6 filets de daurade rose
- 1 cuillère à café bombée de thé vert
- 800g de raisins blancs
- 150g de crème fraîche épaisse
- 30g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- sel

Plongez les grains de raisin quelques secondes dans l'eau bouillante.

Egouttez-les sous l'eau froide.

Pelez-les. Mettez -les en attente.

Préchauffez le four th 6. (180c)

Mettez les filets de daurade dans un grand plat à four .Arrosez-les d'huile de pépins de raisin,salez et poudrez-les d'un quart du thé vert.

Enfournez et faites cuire 16 minutes.

Faites fondre le beurre dans une poêle .Ajoutez les grains de raisins et faites-les revenir à feu moyen en secouant la poêle pendant 6 à 7 minutes. Retirez-les de la poêle avec une écumoire et réservez-les au chaud dans une assiette.

Laissez la poêle sur feu doux et versez-y la crème fraîche. Ajoutez le reste de thé vert et salez . Mélangez. Aux premiers frémissements de la crème, retirez la poêle du feu.

Répartissez les filets de daurade dans les assiettes, entourez les de sauce crémée au thé vert et ajoutez les raisins.

Servez aussitôt.