

Filets de lieu aux petits légumes et au Noilly Prat

Entrée **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 20 mn

C'est lors de nos vacances du côté d'Agde et plus précisément à Marseillan que nous avons découvert cette boisson apéritive, le Noilly Prat! Nous l'utilisons, depuis, en cuisine avec toujours autant de plaisir!

Ingrédients

- filets de lieu
- céleri boule
- carottes
- courgettes
- champignons de paris
- 20 cl de noilly prat
- 25 cl de crème fraîche
- 120 g de beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les légumes. Hachez les champignons. Faites blanchir les légumes à l'eau salée pendant 5 minutes. Égouttez-les.
- 2 Pendant ce temps faites cuire vos filets de lieu dans le cuit vapeur pendant 10 minutes (+ou- car la cuisson dépend de vos filets).
- 3 Faites revenir les légumes égouttés dans une sauteuse à feu doux dans 20g de beurre pendant 10 minutes. Salez, poivrez.
- 4 Ajoutez les champignons et le Noilly Prat et laissez cuire encore 5 minutes. En fin de cuisson incorporez la crème fraîche. Hors du feu, incorporez alors, 100g de beurre en tournant vivement à la cuillère en bois.
- 5 Préparez, alors, votre assiette en déposant un filet de lieu sur le milieu de l'assiette puis en le recouvrant de la préparation aux légumes. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

