



## Carrelet sauce crème citronnée



### Carrelet sauce crème au beurre citronnée pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 8 minutes

#### Ingrédients :

- 400g de **Filet de Carrelet** à commander auprès de votre Poissonnerie Just Fish
- 2 échalotes
- 30g de beurre
- 10cl de crème épaisse ou semi-épaisse
- Persil
- 1/2 citron

#### Préparation

- Rincez, égouttez, séchez les **Filets de Carrelet**
- Hachez les échalotes en petits morceaux
- Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, et ajoutez-y les échalotes.
- Ajoutez du persil à la préparation à votre convenance
- Ajoutez dans la casserole le jus d'un demi citron et laissez chauffer. Remuez régulièrement
- À part, faites chauffer une poêle huilée ou beurrée à feu vif, et faites y saisir les **Filets de Carrelet** quelques minutes de chaque côté
- Dans la casserole de sauce, ajoutez la crème fraîche à la préparation
- Dans une assiette, versez la sauce sur vos **Filets de Carrelet**
- C'est prêt !

*Les astuces du chef*

Cette sauce peut accompagner de nombreux poissons blancs !

Nous vous recommandons de l'accompagner avec du riz et une poêlée de légumes ou de ratatouille

