

## LE GRATIN DE DAURADE

### *Ingredients*

#### POUR 2 PERSONNES

2 BEAUX FILETS DE DAURADE GRISE  
(ENVIRON 200 G CHACUN)

300 G DE CHAMPIGNONS  
DE PARIS DE GROS CALIBRE  
(8-9 CM DE DIAMÈTRE)

2 ÉCHALOTES

10 CL DE VIN BLANC

LE JUS DE 1/2 CITRON

1 FEUILLE DE BASILIC

1 GOUSSE D'AIL

500 G D'ÉPINARDS À GROSSES  
FEUILLES

50 G DE CHAPELURE

230 G DE BEURRE

2 G DE POIVRE EN GRAINS

#### POUR LE DÉCOR

20 G DE POUSSES D'ÉPINARDS

20 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS

### PRÉPARATION

Ciselez les échalotes. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le poivre en grains et une partie du vin blanc, puis faites réduire de trois quarts.

Incorporez progressivement 200 g de beurre bien froid, préalablement coupé en morceaux. Finissez avec un trait de jus de citron et laissez infuser le basilic 5 minutes dans cette préparation. Filtrez à l'aide d'un chinois.

Dans une casserole, faites fondre le beurre restant. Ajoutez la gousse d'ail, puis mettez-y à cuire les épinards durant 1 minute. Débarrassez.

Émincez grossièrement les champignons, puis faites-les cuire dans la même casserole, bien chaude. Déglacez avec le reste du vin blanc et laissez cuire encore 5 minutes.

Faites cuire les filets de daurade à l'huile d'olive dans une poêle sans coloration (2 minutes de chaque côté).

### DRESSAGE

Réchauffez les champignons dans une poissonnière.

Rassemblez-les au centre avec les épinards, le beurre blanc et la daurade. Parsemez de chapelure.

Faites griller au four, réglé sur le mode grill.

Décorez de quelques pousses d'épinards et de fins copeaux de champignons de Paris.

