



## Filet de barbue duguéré

Pour 8 personnes

### Ingrédients

- 2,500 kg de barbue
- 1 dl de vin blanc
- 40 g de beurre
- 80 g d'oignons
- 50 g d'échalotes
- 500 g de tomates
- 3 cuil. à soupe de persil haché
- Fumet de poisson

1. Habiller la barbue. Lever les filets. Retirer la peau des filets. Détailler en 8 portions.
2. Confectionner un fumet de poisson avec les arêtes de la barbue.
3. Ciseler l'oignon et l'échalote. Hacher le persil et monder et concasser les tomates. Beurrer une plaque allant au four. Assaisonner. Parsemer d'oignons, d'échalotes, de tomates et de persil. Disposer les filets sur la garniture, en les faisant chevaucher légèrement dans la plaque. Assaisonner à nouveau. Réserver au frais. Passer le fumet au chinois au terme de sa cuisson.
4. Mettre 1 dl de vin blanc dans la plaque où se trouve le poisson. Mouiller avec 1/2 litre de fumet de poisson. Couvrir d'un papier sulfurisé beurré. Faire bouillir rapidement sur la plaque et terminer la cuisson au four pendant 10 minutes à 150°C.
5. Retirer la plaque du four au terme de la cuisson. Retirer les filets délicatement et les réserver au chaud. Verser la cuisson du poisson dans une casserole et laisser réduire des 3/4 à feu vif. Monter au beurre avec 125 g de beurre en donnant un mouvement de rotation à la casserole. Rectifier l'assaisonnement. Garder la sauce au chaud au bain-marie.
6. Au moment du service, napper les filets de sole de sauce et servir aussitôt.