

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 600g de filet de Grenadier
- 30cl de fumet
- 1 oignon
- 300g de citrouille en cubes
- 50g de beurre
- 150g de crème fraîche
- 10g de persil
- 10g de ciboulette



# Fûlets de Grenadier

## sauce halloween

## Préparation

Faire pocher les filets de Grenadier dans le fumet de poisson.

Cuisson 10 à 15 minutes selon épaisseur. Pendant ce temps faire suer dans 30g de beurre, l'oignon haché et 250g de citrouille, mouiller avec le fumet de cuisson, cuire. Au terme de la cuisson, passer au mixer, ajouter de la crème fraîche, faire réduire (ceci constitue la sauce).

Faire confire le reste de citrouille dans le beurre, ciseler les fines herbes.

Saupoudrer. (Le fumet de poisson se trouve en grande surface lyophilisé)

## Présentation

Dresser sur une assiette ou sur un plat, faire un lit avec la citrouille confite, ajouter les filets de Grenadier, napper avec la sauce.

