

- Féra du Léman au Grill -



Description du produit :

Très spécifique du Léman, aux saveurs de noix et de fumée inimitables, elle est un doux mélange de « rustique et délicat », peut être à l'image des gens d'ici.

Grâce à la structure de sa chair, il existe de nombreuses façons de la préparer.

Recette :

Pour vous éviter de l'écailler, coupez de larges tronçons que vous passez sur le grill, il vous sera alors aisé d'ôter à la fois peau et écailles, sans rien perdre de ce fumet unique.

Servez avec des herbes hachées (céleri, persil plat, marjolaine) infusées dans de l'huile de noix détendue.

Agrémentez d'une purée de pommes de terre.

Portion conseillée : 250g de Féra du Léman par personne.

Accord Met & Vin :

Un vin local, vivace et floral : le Marin (Clos de Pont 2007 de chez Delalex)

Recette de Claude Dubouloz, Chef de l'Auberge d'Anthy

Notes :