Loup de mer aux asperges et Brugge Prior

Ingredienten:

- 250 g fromage Brugge Prior râpé
- 800 g de loup de mer
- 1 l de bouillon de poisson
- 1 citron
- ½ kg d'asperges
- Poivre et sel
- 50 g de beurre Bruges
- 1 verre de vin blanc sec

Préparation:

Rincez le loup de mer sous le robinet. Épongez-le à l'aide d'essuie-tout et arrosez-le de citron.

Faites cuire les asperges al dente.

Portez le bouillon de poisson à ébullition et pochez le poisson. Égouttez-le, puis disposez-le sur une assiette préchauffée.

Passez le bouillon au tamis. Ajoutez le vin blanc. Faites réduire jusqu'à ce qu'il reste 1/3 du volume.

Battez le beurre et incorporez-le avec le fromage dans le bouillon en mélangeant. Assaisonnez de poivre et sel.

Disposez les asperges de part et d'autre du poisson et nappez généreusement de sauce.

4 personen
60 min
Plat principal
2.5

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/loup-de-mer-aux-asperges-et-brugge-prior