

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **PERCHE à la FONDUE de POIREAUX**

Ingrédients :

- 800 gr de filets de perche
- 4 à 6 poireaux
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de curry
- fumet de poisson
- sel, poivre
- beurre
- huile d'olive

**Recette:**

- Faites rissoler les filets de perche dans une poêle dans un peu d'huile d'olive sans trop les colorer.
- Taillez les poireaux, préalablement lavés, en julienne.
- Faites-les suer avec le Beurre chauffé à la poêle jusqu'à la couleur blonde. Sans les colorer.
- Ajoutez la cuillère à café de curry, incorporez 10 cl de fumet de poisson et laissez réduire.
- Ajoutez les filets émiettés et la crème liquide.
- Remuez le tout et laissez cuire encore 5 minutes.

**Bon Appétit**