

## *Filet de poisson à la crème de chanterelles*



4 filets de poisson (doré, sole, morue, ...)  
20 g de chanterelles en tube séchées  
200 ml de crème 35 %  
600g de pois mange-tout (ou autre légume de saison)  
1 cuillerée à café d'huile  
2 noix de beurre  
Graines de sésame grillées (les griller à sec 5 minutes dans une poêle ou 10 minutes au four)

Faire chauffer la crème liquide dans une casserole avec les chanterelles.  
Laissez cuire 15 minutes puis mixez au blender.  
Remettre la crème de champignons dans la casserole , assaisonnez et rallonger avec un peu de crème si besoin et réservez.  
Faites cuire les pois gourmands, 5 minutes à peine pour qu'ils restent croquants.  
Faites chauffer le beurre et 1 cuillerée à café d'huile, mettre à dorer les filets de poisson.  
Cuire 5 minutes selon l'épaisseur.  
Au moment de servir, déposez un filet de poisson au fond d'une assiette, un trait de crème de champignons et les pois mange-tout, saupoudrez de graines de sésames grillées.