

Filet de poisson sauce au beurre d'achillée



4 filets de poisson (truite, doré, morue, etc)
farine
1 petite poignée d'achillée millefeuille
100 g de beurre
200 ml de bouillon de légumes
sel et poivre au goût

Infusez l'achillée millefeuille dans le bouillon de légumes bouillant pendant une demi-heure et passez au tamis.

Dans un blender, montez la sauce en incorporant le beurre ramolli avec le bouillon obtenu et assaisonnez.

Poêlez au beurre les filets de poisson préalablement enfarinés.

Disposez sur des assiettes avec un trait de sauce sur les filets et servez, par exemple, avec un riz basmati aux chanterelles en tube.