

# BROCHET AU VINAIGRE

## Recette de Fernand Point

né à Louhans en 1897 et mort à Vienne (Isère) en 1955, est un grand chef cuisinier français, pionnier de la gastronomie française, premier chef à obtenir trois étoiles au Guide Michelin en 1933 (jusqu'en 1955), considéré comme un des pères de la nouvelle cuisine.

### Ingédients

- 1 brochet de 1,5 kg
- Sel, poivre
- Farine
- Vinaigre de vin blanc
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- Béchamel
- Persil haché

### Recette

- Lever les filets du brochet, les saler et les poivrer, puis les passer dans la farine, les cuire "à la meunière", mais déglacer ensuite au vinaigre de vin blanc ; réduire.
- Ajouter 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse et lier légèrement d'un peu de béchamel. Napper les filets.
- Servir avec un semis de persil ciselé.

