

FILETS DE POISSONS à LA POÊLE

Pour 4 personnes



4 filet de poisson

600 g de champignons selon votre goût ou selon l'arrivage (champignons de Paris, girolles, pleurotes, bolets)

50 g de beurre

Quelque gouttes de citron

coriandre fraîche

sel et poivre ou paprika

- 1. Prenez deux grandes poêles. Dans la première faites dorer vos filets de chaque côté dans 25 g de beurre chaud. Environ 8 minutes selon l'épaisseur.**
- 2. Dans la seconde poêle, mettez la même quantité de beurre à fondre pour faire revenir à feu doux vos champignons. Environ 5 minutes, puis salez et poivrez.**
- 3. Avant de servir, ajoutez la coriandre finement découpée.**

[A déguster avec un vin rosé des Côtes du Rhône](#)