Filet de merlan et sa sauce au beurre citronnée

3 personnes

10 min

5 min

450 g de filets de merlan
1/2 citron
25 g de crème fraîche
100 g de beurre
sel et poivre

Faites fondre une grosse noix de beurre dans une poêle et dorez les filets de merlan. Pendant ce temps, prélevez le jus d'un demi citron. Faites chauffer le restant de beurre dans une casserole à feu très doux tout en remuant sans cesse. Quand le beurre est fondu, ajoutez le jus de citron et la crème fraîche. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Versez un peu de sauce dans chaque assiette et disposez les filets de merlan dessus. Dégustez avec du riz blanc.