***Fera du Léman sauce citron basilic***

***Pour 2 personnes***

2 filets de fera (ou autre poisson blanc)

1 filet de jus de citron

sel, poivre

2 cuil à soupe de farine

1 pincée de baies de poivre vert

1 citron

75ml de crème liquide

une petite poignée de feuille de basilic (basilic à petites feuilles)

3 pétales de tomates séchées à l'huile

Faites chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une sauteuse.

Arrosez vos filet avec 1 filet de jus du citron, salez, poivrez et passez-les dans la farine avant de les faire frire dans la sauteuse, 2 minutes de chaque coté.

Prélevez le reste de jus et le zeste du citron. Ecrasez les baies de poivre vert.

Quand le poisson est frit des deux cotés, versez le jus de citron et la crème dans la sauteuse, ajoutez le basilic, mélangez avant d'incorporer le zeste de citron et les baies de poivre vert écrasées, laissez cuire 2 minutes, ajoutez les pétales de tomates séchées égouttés et coupé en morceaux. et servez avec du riz ou des pâtes fraîches.