

Roulades de saumon et de sole sur chou croquant

(Pour 4 personnes)

4 filets de sole
4 tranches de saumon fumé
4 feuilles tendres de chou vert
3 échalotes
15 cl de crème fraîche fluide
10 cl de fumet de poisson
15 cl de Noilly
Beurre
Aneth
Sel et poivre

- ➔ Lavez les feuilles de chou puis plongez-les pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- ➔ Rafraîchissez, égouttez; épongez-les avec un linge.
- ➔ Aplatissez légèrement les filets de sole avec une planchette.
- ➔ Posez sur chaque feuille de chou un filet de sole salé et poivré, le saumon coupé en lanières et l'aneth ciselé.
- ➔ Roulez et fermez-les en paupiettes avec du fil.
- ➔ Cuisez à la vapeur 10 à 15 minutes.
- ➔ Faites revenir sans coloration durant 3 minutes les échalotes finement hachées avec 20 gr de beurre.
- ➔ Versez le Noilly, le fumet et la crème fraîche.
- ➔ Faites réduire et épaissir puis mixez.
- ➔ Défiletez, tranchez les roulades, puis disposez-les sur des assiettes nappées de sauce aux échalotes.
- ➔ Servez.