

les recettes d'Alice

Feuilleté de sole aux crevettes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée	10 cl de noilly
2 jaunes	180 gr de champignons de Paris
2 soles	le jus d 1/2 citron
15 cl de crème liquide	1 échalote, 1 oignon
350 gr de crevettes roses	50 cl de fumet de poisson

Matériel nécessaire

1 emporte pièce de 10 cm 1 feuille de cuisson en silicone

Préparation et réalisation

1- Détailler 4 ronds dans la pâte, les badigeonner de jaunes d'œuf et faire un décor avec le dos d'un couteau, et les cuire 15 min à 210°.

2- Lever les filets de sole et les tailler en morceaux.

3- Eplucher et tailler l'échalote et l'oignon en fines rondelles. Laver et émincer les champignons, les mettre dans une casserole avec 10 cl d'eau et un filet de jus de citron, assaisonner et cuire 5 min. Egoutter.

4- Plonger les filets dans le fumet froid et porter à ébullition puis stopper et laisser pocher 5 min. Verser 2 louches de fumet dans une casserole avec jus des champignons et faire réduire. Ajouter la crème, cuire 5 min, ajouter le jaune, faire épaissir à feu doux.

Conseils et astuces

Réunir les champignons, les crevettes décortiquées, le poisson dans la crème et garnir dans les feuilletés évidés.

Alice Délice

