

Filets de soles farcis aux herbes, haricots cocos et tomates confites, gnocchi de vitelottes, réduction demi-glace à l'huile d'olive du chef

Max CALLEGARI
LE LOGIS DU GUETTEUR



Nombre de personnes : 4

Difficulté : moyen

Coût : 22 euros

INGREDIENTS

4 Filets de sole, haricots cocos, tomates confites, pommes de terre vitelottes, herbes de Provence, persil, aneth, huile d'olive, sel, poivre

LA RECETTE

Parer les filets de sole

Mettre entre les deux filets de la marjolaine, du persil et de l'aneth

Enrouler les filets de crépine et les rôtir avec coloration au moment du service

Tremper les haricots et les cuire avec une garniture aromatique, ajouter à la réchauffe des tomates séchées, et les gnocchis à la pomme de terre vitelotte cuits à la vapeur

Pour la sauce, faire réduire du jus de veau, le lier et ajouter de l'huile d'olive (sauce perlée)