

Filets de plie «Soubise»

(Ingrédients pour 4 personnes)

1 sachet de 600 g de filets de plie surgelés

50 g de beurre

1 oignon haché menu

Sel, poivre du moulin

2 dl de vin blanc

2 dl de crème double de la Gruyère

1 cuillerée à soupe de persil haché

1 pincée d'aneth séché

Jus de citron

Beurrer un plat à gratin. Y répartir l'oignon haché et disposer les filets de plie dégelés. Saler et poivrer selon le goût. Ajouter le vin blanc. Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four préchauffé. Laisser cuire pendant 12 à 15 minutes à 180°C. Sortir les filets et les tenir au chaud. Passer le fond de cuisson dans une casserole et laisser réduire. Ajouter la crème double, le persil, l'aneth et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement. Puis napper les filets de plie de cette sauce et servir aussitôt.