

## Filets de sole à la Suisse

Recouvrir de

Pour 4 personnes:

court-bouillon et laisser frémir à four préchauffé à 200 degrés pendant env. 7 minutes. Sauce:

Ingédients:

4 filets de sole, autant de filets de

étuver l'échalote finement hachée dans le beurre. Saupoudrer de farine et mouiller avec env. 2

saumon, 2 échalotes, farine,

2 dl de crème, safran, 20 g de beurre

tasses de court-bouillon. Laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse. Passer au tamis, affiner avec

Martini Bianco,

court-bouillon de poisson,

2 verres de vin blanc, sel, pistache

la crème. Rectifier l'assaisonnement et relever avec un peu de Martini Bianco (dry). Ajouter le

(ou amandes effilées), poivre,

feuille de laurier, 1 carotte

safran et servir la sauce à part. Garnir de pistaches (ou d'amandes effilées).

Préparation: couper les filets de sole en lanières. Faire de même avec le saumon. Entortiller les deux lanières en une boucle.

Servir avec un riz au beurre ou du riz sauvage.

Faire bouillir 2 verres de vin blanc avec 5 dl d'eau légèrement salée, la carotte pelée, la feuille de laurier et poivrer. Mettre les boucles saumon-sole dans un plat à gratin.