

Filets de soles au saumon fumé



Pour 4 personnes: 100 g de saumon fumé, 600 g de filets de soles, 1 blanc d'œuf, 2 1/2 dl de crème fraîche, 2 c. à soupe de ciboulette, 1/2 dl de vin blanc, 1 c. à café d'aneth, 1 c. à café de purée de tomates, sel, poivre, beurre pour le plat.

Débiter la moitié du saumon fumé en fines lamelles; couper l'autre moitié ainsi que 100 g de filets de soles en petits morceaux et réduire en purée au mixer, en y ajoutant un blanc d'œuf, 2 c. à soupe de crème et la ciboulette.

Saler et poivrer un côté des filets de soles et garnir chaque filet avec la farce ci-dessus. Rouler et disposer dans un plat à gratin préalablement beurré; arroser avec le vin blanc, saupoudrer d'aneth et couvrir d'une feuille d'alu. Préchauffer le four et cuire 10 à 12 minutes à 200°. Récupérer le fond de cuisson et, dans une petite casserole à feu vif, faire réduire de moitié. Ajouter le reste de la crème et la purée de tomates, brasser et faire réduire encore un peu. Saler et poivrer et y mêler les fines lamelles de saumon avant d'en napper les filets roulés.

Servir avec un accompagnement de pommes vapeur ou de riz créole.