



## **FILETS DE SOLE A LA POMPADOUR**

- Filets de sole
- truffes et autres champignons
- bouquet garni
- sel, poivre
- court bouillon de poisson
- 2 jaunes d'œufs
- queues d'écrevisses décortiquées
- Bordeaux blanc

Garnissez les filets de sole d'une farce composée de truffes et de champignons hachés.

Roulez-les et faites les cuire au vin de Bordeaux blanc.

Ajoutez le bouquet garni, du sel et du poivre.

Réduisez le feu et ajoutez le court bouillon de poisson lié avec deux jaunes d'œufs.

Lorsque les filets sont cuits, disposez les sur le pourtour d'un plat, et placez au centre les queues d'écrevisses décortiquées.

Nappez avec la sauce de cuisson et servez chaud.

Recette tirée de l'ouvrage : **La Brie Gourmande**  
C Cajat Editions Amatteis