



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Filets de sole aux crevettes grises et à la sauce bisque



INGREDIENTS : 4 personnes

8 filets de sole

150 g de crevettes grises

200 ml de bisque de homard

100 ml de crème

2 c à s de beurre

2 feuilles de brick

PREPARATION

Préparez en premier les cercles croustillants.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer les feuilles de brick et découper des rubans d'environ 2 cm de large. Les enrouler autour de cercles en inox et les y maintenir à l'aide de pinces à linge (en bois évidemment).

Enfourner et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les cercles deviennent bien dorés.

Dans les chutes des feuilles de brick, découper de très fines lanières et les faire cuire quelques instants sur une feuille de papier sulfurisé. Réserver.

Rouler les filets de sole et les fixer à l'aide d'un cure-dent.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Dans une poêle faire fondre le beurre et y déposer les filets de sole. Laisser cuire quelques minutes, ajouter la bisque et continuer la cuisson. Ajouter les crevettes grises, la crème, saler et poivrer et chauffer encore deux minutes.

Dresser les filets de soles dans les assiettes, arroser de sauce et décorer avec le cercle de brick et les chutes.