

Soles farcies a l'alhambra et sauce porto pignons



Pour 2 personnes:

4 filets de soles

Crème d'alhambra (olive noire, anchois, fromage brebis, tomate sechée, piment, huile d'olive, persil, sel

Pour la sauce aux pignons:

25 g de pignons de pin

1 échalote finement émincée

quelques pointes d'asperges

5 cl de bouillon de volaille

2 cas d'huile

2 cas de beurre

1 cas de vinaigre balsamique

2 cac de porto

sel.

Préparez la sauce aux pignons:

Faites revenir les échalotes dans l'huile, ajoutez le porto et laissez évaporer, versez le bouillon de volaille et laissez réduire, incorporez ensuite le vinaigre balsamique et 2 cuillerées à soupe de beurre et mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement, en sel.

Faire dorer les pignons dans une poêle à sec puis ajoutez-les dans la sauce.

Faire cuire les asperges (je les ai fait cuire dans mon four vapeur 16 mn et les filets de soles 6 mn)

Nappez les assiettes chaudes de sauce aux pignons, dressez le poisson au milieu, entourez le de légumes



imprimer la recette