

Le Plus des Chefs

JEAN-MARC SOLDATI
RESTAURANT DU CERF À SONCEBOZ



DOS DE SOLE FARCI AUX ENDIVES,
PIMENTS D'ESPELETTE ET CITRON CONFIT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 filets de sole de 100gr. pièce
- 20 feuilles d'épinards
- 40gr. beurre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 endive
- 1 citron
- 1 dl. fond de sole
- 1 cs de sucre
- 1 cc de piments d'Espelette
- 1 cs de brunoise de poireaux

PRÉPARATION :

- Emincer finement l'endive, dans une sauteuse mettre une noix de beurre et faire suer l'endive, saler et poivrer, mettre une pincée de sucre et un filet de jus de citron, laisser cuire env. 10 mn à feu doux faire une julienne avec les zestes de citron, les blanchir rapidement dans une petite casserole d'eau bouillante et les refroidir à l'eau glacée,
- Presser le jus du citron dans une petite casserole mettre le sucre et faire un caramel très blond, déglacer avec le jus de citron et mettre à confire les zestes mélanger dans un petit bol l'huile d'olive, le piment d'Espelette et la brunoise de poireaux aplatir légèrement les filets de sole sur leur partie la plus épaisse, les poser sur une plaque beurrée côté chair beurrer le côté peau, saler et poivrer et mettre les feuilles d'épinards que l'on aura blanchies puis refroidies à l'eau glacée sur toute la longueur des filets sur deux des quatre filets, ranger au milieu la fondue d'endive sur toute la longueur ensuite prendre les deux autres filets et les retourner sur les filets avec l'endive en croisant la partie large et la partie fine des filets avant de mettre les soles au four badigeonner avec un pinceau le mélange d'huile d'olive et piments et mettre quelques zestes de citron confit,
- Mettre les soles au four combi à 80° avec un peu d'humidité pendant 10 minutes,
- Emulsionner le fond de sole avec le beurre et corriger l'assaisonnement,
- Garnir les assiettes avec quelques zestes de citron confit, émulsionner la sauce et ne mettre que la mousse sur les assiettes,
- Ranger les filets de sole au milieu de l'assiette après les avoir coupé en deux.

LE VIN SUGGÉRÉ:
LE CHARDONNAY BARRIQUE

EN SAVOIR PLUS SUR LE
RESTAURANT DU CERF