

Sole farcie et foie gras

ingrédients

200 g de parures de filet de sole
1 œuf
1 dl de crème
20 filets de sole
40 g de foie gras
truffe
céleri-rave
beurre clarifié

préparation

- découpez le céleri-rave en fines tranches
 - faites-les cuire doucement à la vapeur
 - découpez en respectant la forme des filets de sole
- réalisez d'abord la farce (vérifiez qu'il n'y a pas d'arête)
- assurez-vous que tous les ingrédients sont bien froids
 - mélangez les parures de sole et l'œuf dans le blender
 - ajoutez la crème en mélangeant
 - assaisonnez de sel et de poivre
-
- salez et poivrez le filet de sole
 - posez 1 filet de sole sur une plaque de cuisson graissée
 - posez un morceau de foie gras par-dessus
 - disposez à la poche un peu de farce à la sole sur le foie gras
 - garnissez de copeaux de truffe
 - posez l'autre filet par-dessus
 - posez un peu de farce à la sole sur le filet de sole
 - lissez avec un couteau à palette
 - recouvrez d'une tranche de céleri-rave
- conseil : étalez un peu de blanc d'œuf battu pour une meilleure adhérence
- faites chauffer le beurre clarifié
 - faites cuire sur la face recouverte de céleri-rave
 - faites cuire ensuite sur l'autre face
 - cuisez ensuite au four à 120°C.

Découpez à la taille désirée