

Diluez le fumet en sachet, 1/2 cidre, 1/2 eau. Nettoyez les champignons, émincez-les et citronnez-les en les réservant dans une jatte. Taillez les pommes en quartier puis en lamelles et citronnez-les.

Faites suer les champignons à feu doux, sans couvrir, dans 25 g de beurre et 1 cuillerée d'huile. Cuisez les lamelles de pommes de chaque côté dans une grande poêle avec un peu de beurre et d'huile.

Faites blondir les échalotes dans 25 g de beurre en sauteuse, assaisonnez, réservez feu éteint.

En casserole, mélangez le fumet de poisson au cidre, le jus des champignons, la crème liquide, le poivre vert. Feu vif, réduisez de moitié.

Délayez le jaune d'œuf avec un peu de réduction et versez dans la casserole, à feu doux, pour faire épaissir. Réservez au bain-marie.

Farinez légèrement les filets de sole et cuisez-les 2 minutes de chaque côté dans la sauteuse avec filet d'huile et le beurre bien chaud restant. Eteignez, réservez.

Dressez sur un plat chaud les lamelles, au centre, les filets. Parsemez d'échalotes et d'estragon, et nappez de sauce.

Sole aux parfums de pomme

- 8 filets de sole
- 30 cl de fumet de poisson blanc
- 1 verre de cidre brut
- 2 pommes granny smith
- 125 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 25 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 citron non traité
- 1 jaune d'œuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 bouquet d'estragon
- 1 cuillère à café de poivre vert en grain
- Sel, poivre du moulin

