

## *Médailles de Limande à la Tapenade sur Lit de Poireaux au Chèvre*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- FILET(S) DE SOLE	8 filets roulés (limande)
- TAPENADE OLIVES NOIRES	4 c à café
- POIREAUX ENTIERS	4-5
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1/2 bûche
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne. Faites-les revenir dans un peu de beurre et laissez-les étuver doucement. Salez et poivrez puis intégrez la crème. Réservez hors du feu.
- Dégelez les roulés de sole limande au micro-onde.
- Découpez le chèvre en dés.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin puis déposez au fond de celui-ci, les poireaux étuvés à la crème.
- Répartissez les dés de chèvre sur les poireaux.
- Enfoncez les rouleaux de sole également dans les poireaux puis ajoutez sur chaque sole, ½ c à café de tapenade. Salez et poivrez le tout.
- Enfournez pendant 17-20 minutes.
- Servez sans attendre à la sortie du four.

### Remarque:

Servez avec de la purée de pommes de terre à la tapenade (DI-196)

