

Filets de poisson au lard

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 300g de filets de sole
- Quelques tranches de lard petit déjeuner fumé
- 2 c à café de moutarde
- 15 cl de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c à café d'herbe de Provence
- Poivre
- Croûtons à l'ail (en sachet)

Recette:

- Entourez les filets de poisson de 2 tranches de lard, maintenez les roulades en place à l'aide d'un cure-dent.
- Faites revenir les roulades dans une poêle. Réservez-les au chaud.
- Déglacez votre poêle avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez-y la crème, puis le moutarde et les herbes de Provence. Poivrez généreusement.
- Mélangez et laissez épaissir.
- Dressez les filets de poisson sur les assiettes et nappez de sauce chaude. Garnissez de quelques croûtons à l'ail.