



Poisson – Tresse d'omble et Sole

300 gr. omble
200 gr. sole
25 gr. échalotes
100 gr. vin blanc
100 gr. fumet de poisson
1 dl. crème
3 c.s. purée d'amandes
150 gr. beurre
jus de citron
sel
poivre

Réduire 3/4 d'échalotes et vin blanc, ajouter le fumet de poisson et réduire de moitié.

Ajouter la crème, réduire, incorporer la purée d'amandes, monter au beurre, ajouter les jus de citron, assaisonner.

Tresser les ombles et soles coupées en longueur et les poêler 1 min. de chaque côté, égoutter sur papier absorbant et servir sur la sauce.