

Soles à la crème de Musquée de Provence



Temps de préparation : 1 h 00

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Musquée

50 gr de beurre

Sel, poivre

1 oeuf

20 cl de crème fraîche

1 cuil. à café de Curcuma

Farine

6 filets de Sole

Huile

12 crevettes

Persil

Zeste de citron

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez votre Musquée en dés.

Faites cuire 400 gr de Musquée à couvert pendant 20 mn dans 40 gr de beurre et réduisez en purée.

Incorporez l'oeuf, la crème, le curcuma et fouettez le tout.

A la vapeur, faites cuire le reste de la Musquée de façon à ce que les morceaux restent bien fermes.

Farinez les soles, salez et poivrez.

Versez le reste du beurre et 3 cl d'huile dans une poêle et faites revenir vos soles 6 mn sur chaque face.

Dans la même poêle, faites revenir les crevettes 1 mn de chaque côté.

Dans chaque assiette déposez un filet que vous napperez de sauce.

Dressez vos crevettes et disposez vos morceaux de Musquée fermes.

Pour décorer, utilisez le persil et les zestes de citron.

Servez chaud.

Soles à la crème de Musquée de Provence
