

Crème de poisson

Pour 8 personnes.

1 belle sole, ½ kg de parures de fin poisson blanc.

1 l de vin blanc sec, 3 l d'eau, 1 bouquet garni, sel et poivre, 50 g de beurre, 40 g de farine, 2 l de court-bouillon ; 1 pointe de curry ; 50 g de crème épaisse.

Demander au poissonnier de lever les filets de la sole et de donner les parures. Les mettre avec les autres dans une marmite avec l'eau, le vin blanc, bouquet garni, sel et poivre. Laisser réduire de moitié et passer au chinois.

Couper les filets de sole en dés, avec des ciseaux. Les mettre dans une passoire métallique. Ramener le court-bouillon à frémissement et y plonger la passoire pendant 1 mn ; égoutter aussitôt.

Préparer un roux avec le beurre, la farine et le curry ; mouiller de court-bouillon. Faire épaissir sur feu doux. Hors du feu, ajouter la crème. Verser dans la soupière avec les dés de sole et servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.