



ROULEAUX DE POISSON, SAUCE MANDARINE

Pour 4 personnes

Poisson :

- 4 Filets de limande-sole
- 1 Jus de citron
- 1 Blanc d'œuf
- 100g De boursin
- 1 Botte de ciboulette
- Beurre pour le plat
- 4cs De xérès blanc

Recette :

1. Citronner les filets de poisson, saler et poivrer.
2. Monter le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer au boursin.
3. Ciseler la ciboulette par-dessus, en réservant les pointes.
4. Répartir la farce sur le côté peau des filets et enrouler sans trop serrer.
5. Ranger les rouleaux dans un plat à gratin beurré, côté fermeture vers le bas.
6. Arroser de xérès et couvrir le plat d'une feuille d'aluminium.
7. Préchauffer le four à 220°C.
8. Faire cuire les rouleaux de poisson au milieu du four env. 15 min.

Sauce :

- 1dl De jus de mandarine
- 1dl De xérès blanc
- 2dl Fumet de poisson
- 1dl Crème entière
- 2 Mandarines
- Beurre pour le plat
- 4cs De xérès blanc