

SOLE RÔTIE, PUREE DE POMMES DE TERRE ARTICHAUTS ET CHORIZO



Difficulté moyenne

Préparation: 30 mn

Cuisson: 60 mn

Pour 2 personnes:

1 belle sole filets levés

Pour le fumet:

la tête et l'arête de la sole

1 échalote émincée

1 carotte en rondelles

1 verre de vin blanc sec

Pour l'accompagnement:

3 pommes de terre à purée

2 artichauts à l'huile bien égouttés

un morceau de chorizo entier de 2-3 cm de long

un peu de beurre et d'huile neutre et 1 grosse càs de crème fraîche

sel et poivre

Le fumet:

Dans un mélange beurre et l'huile pas trop chauds, faire revenir l'échalote sans coloration, ajouter les rondelles de carottes, les arêtes et la tête de la sole. Cuire 2 minutes à sec, couvrir de vin blanc et d'eau à hauteur. Saler et poivrer. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser bouillonner 20 mn. Filtrer et laisser réduire pour obtenir 2 càs. Réserver.

L'accompagnement:

Laver, éplucher les pommes de terre couper 4 tranche aussi fines (chips faites à l'épluche-légumes) que possible, les réserver.

Détailler le reste en gros morceaux et les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixer avec les artichauts avec les pommes de terre, ajuster l'assaisonnement et réserver au chaud.

Tailler 2 lamelles très minces dans le chorizo et le reste en petits dés.

Faire une sorte de ravioli de pommes de terre en enfermant la lamelle de chorizo entre 2 chips et en pressant les bords pour bien les souder. Passer dans la poêle dans un peu d'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Débarrasser sur un papier absorbant.

Finition et dressage:

Réchauffer le fumet réduit et le crémier, donner un bouillon, ajuster l'assaisonnement.

Dans un beurre moussieux, cuire les filets de sole taillés en biais en 3 ou 4 jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés mais pas trop cuits à l'intérieur. Saler.

Sur l'assiette, déposer une grosse cuillerée de purée, piquer la chips au chorizo dedans. Dresser le poisson de l'autre côté de et entourer d'un généreux cordon de sauce et parsemer de dés de chorizo.