

Filet de sole à la vanille



Pour 4 personnes

4 filets de sole - 1 gousse de vanille - 1 petit morceau de gingembre frais - 1 cuillère à soupe de miel d'avocat - 1 cuillère à soupe de farine - 10 g de beurre - 1 tasse de café léger - sel et poivre du moulin - 10 cl de crème - 4 fleurons de pâte feuilletée - 175 g de tagliatelles chocolat piment

Faire infuser le miel, la vanille et le gingembre dans la crème frémissante pendant 7 minutes. Passer la sauce au chinois. Dans une casserole faire fondre le beurre ajouter la farine, puis la sauce, bien mélanger ajouter un trait de café juste pour colorer la sauce.

Assaisonner les filets de soles et farinés-les légèrement et les cuire au beurre façon meunière.

Chauffer les fleurons au four.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes «Al dente» dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile d'olive extra vierge. Assaisonner.

Dans les assiettes chaudes verser la sauce, déposer les pâtes et les filets de sole. Décorer avec les fleurons. Servez sans attendre.

