SOLE A LA SAUCE HOLLANDAISE

La sole est un poisson si délicat qu'une simple sauce suffit pour le relever. La recette de la **sole à la sauce hollandaise** saura séduire les palais délicats de toute la famille, même des enfants.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

800 g de filet de sole 30 g de beurre 1 verre de lait 40 g de farine 3 jaunes d'oeufs 1 jus de citron 3/4 cuillères à soupe d'eau tiède 180 g de beurre Sel 1 casserole 1 bain-marie

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préparer une sauce hollandaise et la maintenir au chaud dans un bain-marie Tremper les filets de sole dans le lait et les rouler dans la farine. Faire revenir les filets de sole à feu vif une dizaine de minute. Placer les soles dans un plat de service. Servir les filets de sole accompagné d'une sauce Hollandaise.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr