



Brochettes de filets de sole et jambon Ganda avec mousseline de bière Duvel

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 filets de sole
- 4 tranches de jambon cru
- 1 belle branche de thym citronnelle
- 4 jaunes d'œufs
- 1 dl de bière Duvel
- 250 g de beurre clarifié
- Poivre de Cayenne et sel
- Le jus d'un demi-citron
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 4 bouquets de chou-fleur blanchis
- 1 épi de maïs précuit
- 4 petites tomates
- Huile d'olive
- Herbes provençales

Préparation :

1/ Coupez les tranches de jambon en lanières de la grandeur des filets de poisson. Couvrez les filets de sole du jambon, saupoudrez de thym citronnelle, roulez-les, et enfiler-les sur des brochettes.

2/ Déposez les brochettes sur un plat, versez un filet d'huile d'olive, sel, poivre et saupoudrez de thym citronnelle.

3/ Faites de même pour les légumes, badigeonnez-les d'huile d'olive et parsemez d'herbes provençales. Lancez également la cuisson d'un riz blanc.

4/ Au moment de passer à table. Grillez les brochettes de poisson et de légumes.



5/ Pendant ce temps, montez une sauce mousseline avec 4 jaunes d'œuf, de la bière Duvel et du beurre clarifié. Epicez-les de poivre de Cayenne et de sel et terminez avec un filet de jus de citron.

6/ Dressez le poisson et la viande sur des assiettes chaudes et servez avec la sauce à part, et un riz blanc.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_brochettes-de-filets-de-sole-et-jambon-ganda-avec-mousseline-de-biere-duvel?id=8224550&emissionId=5931