

Roulade de sole au bacon, curry léger et croquant de viande séchée

Les ingrédients pour 4 personnes

8 filets de sole
8 tranches de bacon
120 g de céleri rave en très fine julienne
8 croquants de viande séchée faits avec 8 autres tranches de bacon
2 oignons émincés
1 pomme
2 dl de vin blanc sec
6 dl de crème 35 % (j'ai mis de la 15 %)
curry, ciboulette et huile de friture

Pour les croquants de viande séchée: découper dans 8 tranches de bacon des disques de 5-6 cm de diamètre suivant le découpoir que vous avez. Sécher ces disques à four chaud une dizaine de minutes et réserver à température ambiante.

Julienne de céleri : plonger la julienne fine de céleri dans une huile de friture chaude et faire dorer jusqu'au croquant souhaité , égoutter sur du papier absorbant et saler.

Sauce curry : faire suer au beurre les oignons et la pomme concassée, saupoudrer de curry (environ 1 c à thé bombée) et déglacer au vin blanc.

Ajouter la crème, assaisonner de sel et poivre et cuire 10 mn à feu doux.

Passer la sauce au chinois et mixer pour la rendre mousseuse.

Roulades: disposer le bacon sur les filets de sole du côté où il y avait la peau , les enrouler avec le lard à l'intérieur et fixer avec un cure-dents. Cuire à la vapeur 5 à 7 mn.

Napper de sauce les assiettes préchauffées, déposer les roulades, les recouvrir de julienne de céleri frit et des croquants, décorer de ciboulette.

Vous pouvez préparer les croquants d'avance, ainsi que les roulades qui n'auront plus qu'à être cuites à la vapeur, j'avais également fait le céleri d'avance , quant à la sauce, une fois passée au chinois vous pouvez la réchauffer le moment venu et la mixer.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>