

Blanquette de sole au citron

Pour 4 à 5 portions

1 lb (500 g) de filet de sole
2 tasses (500 g) de court-bouillon
1/2 lb (250 g) de crevettes cuites, congelées et décortiquées
1/4 de tasse (60 g) de beurre
1 échalote, émincée
2 branches de céleri, émincées
3 tasses (250 g) de champignons, émincés
2 cuil. à table (20 g) de farine
Le zeste de 1 citron
Le jus de 1/2 citron
1 cuil. à table (5 g) de persil haché
Sel et poivre
2 jaunes d'oeufs
100 ml de crème 35% (moi, 15% à cuisson)

Étapes:

Rouler les filets de sole en commençant pas la partie la plus large. .Mettre un cure-dent.pour les maintenir roulés.

Porter à ébullition le court-bouillon. Ajouter les filets de sole et les crevettes**. Cuire 10 minutes. Égoutter la sole et les crevettes. Réserver 1 ½ tasse (375 g) de court-bouillon.

**Note de BM: J'ai mis les crevettes après le 10 minutes de cuisson. Je craignais que mes crevettes rapetissent trop.

Dans une casserole, fondre le beurre. Faire revenir le céleri, les champignons et l'échalote jusqu'à tendreté. Saupoudrer de farine et remuer vivement avec une cuillère en bois pour faire un roux. Verser ensuite le court-bouillon. Continuer la cuisson et brassant jusqu'à épaississement. Ajouter le jus de citron, le zeste, le persil, sel et poivre.

Avec un petit fouet ou une fourchette, battre les jaunes d'oeuf avec la crème. Verser ce mélange dans la casserole de sauce en fouettant pour lier le tout. Attention de ne pas faire bouillir. Ajouter les filets de sole et les crevettes pour les réchauffer.

Servir avec du riz et des épinards, si désiré.

Recette Livre **Citron** d'Isabelle Lambert

Par: [Blanc-manger](#)