



## Filets de sole « Grand-Papa Georges » aux huîtres et pointes vertes

### **Ingrédients :** (pour 4 personnes)

- 2 soles de 350 à 400 g (nettoyées chez votre poissonnier)
- 12 huîtres moyennes
- 3 gros œufs
- 120 g de beurre
- 1 botte de pointes vertes ou 500 g d'asperges vertes (Lauris)
- 1 citron
- 12 feuilles de persil plat ou sauvage
- 1 oignon nettoyé et lavé
- 1 branche de céleri blanc nettoyé et lavé
- 4 cuillerées et demie à potage + 1 dl de vin blanc sec (riesling luxembourgeois)
- Sel
- Poivre du moulin

### **Préparatifs (25 min) :**

1. Ouvrir les huîtres, les sortir de leurs coquilles, les mettre dans un petit bol avec leur jus. Vérifier que toutes les petites écailles soient bien enlevées.
2. Couper les queues des pointes vertes (au tiers de leur grandeur environ). Bien laver les pointes, les cuire à l'eau salée en les gardant légèrement croquantes et les couper en 3. Garder en attente. (S'il s'agit d'asperges de Lauris, il faudra bien sûr, les gratter, couper leurs queues, les cuire de la même façon et les couper en 4.)
3. Couper grossièrement l'oignon et le céleri. Préparer un court-bouillon dans une casserole assez large et plate (où pourront prendre place les soles) avec l'oignon, le céleri, 2 L d'eau, 1 dl de vin blanc, du sel et du poivre. Amener à ébullition et laisser tirer 10 min. Arrêter.
4. Dans une casserole moyenne, déposer les 3 jaunes d'œufs, les 4 cuillerées et demie à potage de vin blanc et 1 cuillerée et demie à potage de jus d'huître passé au chinois fin. Poivrer, ajouter un peu de sel et un filet de jus de citron.
5. Rincer les soles à l'eau claire et les laisser en attente.

### **Finition (25 min) :**

6. Remettre le court-bouillon sur feu vif, y plonger les soles et laisser pocher sur petit feu 3 à 4 min (selon grosseur).



7. Retirer les soles et enlever les filets à l'aide d'une cuillère et d'une fourchette en longeant l'arête centrale et en ayant soin d'éliminer les petites arêtes extérieures.
8. Déposer les filets de soles pliés en 2 sur un plat et les recouvrir d'un papier aluminium.
9. Faire fondre le beurre et l'écumer légèrement. Fondre seulement.
10. Bien battre le mélange (point 4) puis continuer l'opération sur feu très doux, afin de le monter et de l'alléger le plus possible. Continuer, en battant énergiquement, à cuire la sauce et l'arrêter quand elle commence à prendre une certaine consistance. Surtout ne pas laisser bouillir. Retirer du feu et y ajouter lentement la totalité du beurre fondu en mélangeant sans arrêt. Garder légèrement au chaud.
11. Mettre les asperges à réchauffer.
12. Passer les filets de soles, quelques instants dans un four bien chaud et égoutter les asperges.
13. Porter les huîtres au chaud et les laisser raidir 30 sec.
14. Déposer sur des assiettes bien chaudes 2 filets de sole ; y partager les asperges et les huîtres.
15. Le restant du jus d'huîtres est à ajouter à la mousseline (point 10) en le passant au chinois fin. Rectifier la sauce en sel (peu, attention au jus d'huître), poivre et jus de citron.
16. Napper les filets de sole de cette mousseline et décorer des feuilles de persil. Servir rapidement.