



SOLE POCHEE AUX PETALES DE ROSE

par Alain Caron Amsterdam

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

4 filets de sole

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe et demi de jus de citron vert

Sel, poivre

Pétales de rose Baccarat comestibles (ou autre variété de rose comestible)

Réalisation

Pocher les filets de sole.

Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le citron vert, sel et poivre.

Mettre un filet de vinaigrette sur les soles. Parsemer avec une chiffonnade de pétales de roses.

Le mot du Chef : ce plat ne peut pas être considéré comme de la « cuisine » mais il est bon, frais (à servir en été) et très joli à voir.