

Rouleaux de sole, beurre à la pistache

2 petites soles levées en filets

8 petites pommes de terre de Noirmoutier

60 g de beurre

100 g de pistaches vertes grossièrement concassées

un filet d'huile d'olive

une échalote

Dans une petite cocotte, avec un filet d'huile d'olive, faites cuire à couvert les pommes de terre nouvelles de Noirmoutier avec l'échalote coupée en deux et les brins de thym. Retirez la casserole du feu dès que les pommes de terre sont bien fondantes. Enroulez les filets de sole assaisonnés autour des pommes de terre. Disposez-les sur une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé et enfournez-les une dizaine de minutes à 200°C.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre et dès qu'il se dégage une bonne odeur de noisette, ajoutez les pistaches, mélangez bien et nappez les rouleaux de sole avec cette préparation.

