



CHATEAU
Thénac



Le Blanc Sec de Château Thénac allie complexité et élégance, notes boisées et minérale tout en gardant une belle fraîcheur aromatique.

 **40 MINUTES. POUR: 4 PERSONNES**

Fricassée de Sole à la pomme

GRANNY SMITH, BEURRE CITRONNE A LA CIBOULETTE



INGREDIENTS

4 Soles, 1 Pomme Granny Smith, 120gr de beurre, 4 échalotes, 1 citron, 1 bouquet de ciboulette, 10cl de Château Thénac Blanc Sec, 2 cuillères à soupe de crème liquide, huile d'olive, sel.

PREPARATION

01 Lever les filets de Sole (ou demander à votre poissonnier de le faire pour vous)

02 Ciseler les échalotes (la moitié pour la cuisson et l'autre moitié pour la sauce). Couper la moitié d'une pomme en brunoise, mettre un peu de jus de citron pour éviter qu'elle ne noircisse.

03 Dans une petite casserole, préparer la sauce avec la moitié des échalotes, le vin et le jus d'un demi-citron. Faire réduire à sec à feu doux. Ajouter la crème puis en fouettant délicatement, incorporer le beurre petit à petit, préalablement coupé en petits morceaux. Réserver au bain-marie.

04 Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer 20 gr de beurre et un peu d'huile d'olive. Cuire les filets de Sole une minute de chaque côté, ajouter le reste des échalotes, les dés de pomme et une pincée de sel. Déglacer avec le jus d'un demi-citron et ajouter la ciboulette.

05 Dans une assiette creuse, disposer les Soles au centre et napper avec le beurre blanc citronné. Décorer avec des brins de ciboulettes et des lamelles de pomme en éventail. Le plat peut être servi avec une étuvée de poireaux ou une julienne de légumes.

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com