

Pour le Château Ardennes blanc 2003 :

Soles à la normande pour six personnes, façon ma grand-mère¹

Préparation : 1 h 30 min - **Cuisson :** 25 min

Ingrédients : 3 soles moyennes, 1 kg de moules, 200 gr de champignons, 6 huîtres, 6 écrevisses, 20 cl de vin blanc, 125 gr de beurre, 40 g de farine et 2 oeufs

Vider, ébarber, gratter la peau du ventre. Enlever la peau du dos en faisant une incision à la queue. Soulever avec la pointe du couteau cette peau, la prendre avec un torchon et tirer vers soi ; en maintenant le bout de la queue, la peau s'enlève jusqu'à la tête. Faire cuire les moules (de la façon a ci-après), les champignons (de la façon b ci-après) et les écrevisses (de la façon c ci-après).

Garder le jus de cuisson des moules et des champignons. Mettre les soles dans un plat allant au four. Recouvrir avec le vin blanc et la même quantité des divers jus de cuisson. Mettre 50 grammes de beurre en morceaux et faire cuire pendant 20 min à feu doux, dès que la préparation a été portée à ébullition sur le feu. Dresser les soles sur un plat maintenu au chaud, et passer l'eau de cuisson. Faire une sauce blanche avec de la farine, 60 grammes de beurre et 50 cl de liquide. Faire une liaison deux jaunes et le beurre qui reste. Garnir le plat avec huîtres et champignons. Napper avec la sauce et disposer les écrevisses.

Les moules façon a : gratter et laver les moules, puis les égoutter. Mettre les moules dans une casserole avec du persil, 50 gr de carottes, 30 gr d'oignons, du thym, du laurier et un morceau de beurre de 30 gr. Quand les moules commencent à s'ouvrir, les faire sauter de temps en temps, servir dès que les

chairs sont blanches (cuisson d'environ 6 min).

Les champignons façon b : placer les 200 gr de champignons dans une casserole avec 75 gr de beurre et un jus de citron. Laisser cuire 5 à 6 min, ajouter le roux blond, 10 cl de jus de viande, laisser réduire 5 min.

Les écrevisses façon c : enlever le tube intestinal de chaque écrevisse, détacher d'un coup sec la nageoire du milieu de la queue, le tube noir vient d'un seul coup en entier. Plonger au fur et à mesure les écrevisses vivantes dans un court-bouillon bien assaisonné : sel, poivre, laurier, thym et persil. Temps de cuisson : 10 min.

¹ *d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.*