

# FILET DE SOLE À LA NORMANDE

---

PRÉPARATION : 20 MIN  
CUISSON : 15 MIN  
POUR 4 PERSONNES

---

1.

Faites chauffer trente grammes de beurre dans une sauteuse, ajoutez l'oignon haché et laissez étuver à feu doux.

Disposez les filets dans la sauteuse sur les oignons et laissez cuire à feu doux.

2.

Émincez les champignons et ajoutez-les dans le sautoir avec le cidre. Cuisez à feu vif dix minutes.

3.

Egouttez les filets de sole et mettez-les dans un plat creux avec les champignons. Ajoutez la crème fraîche dans la sauteuse et le reste de beurre. Mélangez bien et nappez-en les filets de sole.

Servez très chaud.

## CONSEILS

*Vous pouvez également ajouter à la sauce des crevettes grises décortiquées que vous laisserez réchauffer deux minutes à feu doux*

1 kg de filets de sole

100 g de beurre

1 oignon

150 g de champignons de Paris

30 cl de ZATHINOÉ®

6 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel + poivre