

Roulades de sole aux asperges et pesto de cresson au Brugge Vieux



Ingredienten:

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 roulades de sole (surgelés)
- 1 botte d'asperges blanches
- 1 noix de beurre Brugge
- 1 tranche de Brugge Vieux, sans la croûte
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 bonne poignée de cresson, seulement les feuilles
- 20 g de noisettes rôties
- 2 c. à s. de jus de citron
- 4 c. à s. d'huile d'olive + supplément pour rôtir le sarrasin
- ½ c. à c. de fleur de sel
- poivre noir du moulin
- 4 c. à s. de sarrasin

Préparation:

1. Faites étuver les roulades de sole 10 minutes.
2. Enlevez les extrémités dures des asperges et épluchez-les. Étuvez-les ou cuisez-les 5 minutes al dente. Égouttez et rincez à l'eau froide.
3. Débitez chaque asperge en trois. Dans un faitout, faites fondre une noix de beurre et réchauffez-y les pointes d'asperges à feu doux.
4. Préparez maintenant le pesto. Détaillez le Brugge Vieux en morceaux. Pressez la gousse d'ail.
5. Dans le robot ménager, mélangez le fromage, l'ail, le cresson, les noisettes, le jus du citron, l'huile d'olive et la fleur de sel jusqu'à obtention d'un pesto velouté. Ajoutez éventuellement de l'huile d'olive supplémentaire si le pesto est trop sec. Goûtez et assaisonnez de fleur de sel et de poivre noir à votre gré.
6. Faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu modéré. Dorez-y le sarrasin +/- 2 minutes.
7. Garnissez chaque assiette de 3 roulades de sole, de quelques pointes d'asperges, de quelques cuillerées de pesto et d'un peu de sarrasin rôti.

4 personen

40 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/roulades-de-sole-aux-asperges-et-pesto-de-cresson-au-brugge-vieux>