

Roulades de sole avec pesto au cresson de Brugge Vieux et salade de pâtes

Ingredienten:

- 20 roulades de limande (surgelées)
- 40 g de Brugge Vieux, sans la croûte
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 bonne poignée de cresson, seulement les feuilles
- 20 g de noisettes rôties + en supplément pour la garniture
- 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

Pour la salade de pâtes

- 300 g de pâtes grecques
- bouillon de légumes
- ½ oignon rouge pelé
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 courgette sans le cœur
- filet d'huile d'olive
- 120 g d'olives noires épépinées et hachées
- zeste de 1 citron
- poivre et sel

Préparation:

1. Faites étuver les roulades de sole 7 minutes.
2. Préparez la salade de pâtes. Faites cuire les pâtes grecques dans le bouillon de légumes en suivant les indications mentionnées sur l'emballage. Videz l'eau de cuisson, rincez les légumes à l'eau froide et laissez-les s'égoutter soigneusement. Émincez l'oignon, pressez l'ail et coupez la courgette en dés. Faites suer l'oignon et l'ail ensemble dans l'huile d'olive. Ajoutez la courgette et laissez cuire quelques instants. Retirez du feu, incorporez-y les pâtes cuites et ajoutez un filet d'huile d'olive, des olives noires, du zeste de citron, du poivre et du sel.
3. Préparez le pesto. Détaillez le Brugge Vieux en morceaux. Pressez la gousse d'ail. 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.
4. Garnissez chaque assiette de 5 roulades de sole, d'un peu de salade de pâtes et de quelques cuillerées de pesto. Agrémentez de noisettes rôties.

4 personen

Plat principal

3

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