

Domaine et Chai de Vinification
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56
chateau@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin
Tél – Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin
Tél - Fax 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

FILETS DE SOLES AU VIN DE CHABLIS :

RECETTE POUR 4 PERSONNES (famille DEFAIX-RAVENEAU)

Ingrédients : 2 soles filets de 700 Gr
20 cl de Chablis
3 échalotes, 1/2 oignon
100 Gr de champignons de Paris persil, sel, poivre, thym, laurier 1/4 l de crème épaisse
150 Gr de beurre

- Faire lever les filets de soles par votre poissonnier, et conserver les arêtes.
- Faire un fumet de poisson avec les arêtes nettoyées, l'oignon, une échalote, persil, thym, laurier, une pointe de sel, 1/2 litre d'eau, et laisser bouillir 20 minutes en écumant. Passer au chinois.
- Beurrer légèrement une sauteuse ou un plat à four, y mettre les 2 échalotes hachées finement, les champignons en lamelles, un peu de persil haché, allonger dessus les filets de sole et mouiller avec du vin de Chablis et fumet de poisson, pincée de sel, poivre du moulin.
- Porter à petite ébullition et laisser pocher à couvert, hors du feu pendant 10 minutes.
- Sortir les filets de soles sur un plat de service et les recouvrir d'un papier beurré, les maintenir au chaud.
- Réduire toute la cuisson y compris les champignons jusqu'à ce qu'il en reste environ 10 cl.
- Ajouter la crème, porter à ébullition, faire réduire le tout de moitié.
- En dehors du feu, ajouter le reste de beurre en fouettant bien.
- Napper les filets de soles avec cette sauce.
- Garnir avec des fleurons de feuilletage.

A marier avec : un Chablis Premier Cru " Les Lys " Daniel DEFAIX.