

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

LA SOLE MEUNIÈRE

Pour 2 personnes : 2 soles, farine, 20 g de beurre salé, jus de citron, persil, sel et poivre

Nettoyer et enlever la peau des soles. Faire fondre 15 g de beurre salé dans une poêle. Saler, poivrer les soles et les passer dans la farine.

Les faire cuire dans la poêle, 5 minutes sur chaque face. Puis, disposez-les dans l'assiette, ajouter du jus de citron, du persil et 5 g de beurre salé, préalablement fondu. Servir simplement avec des pommes de terre cuites à l'eau.