

Filets de soles farcis au thé du labrador et bacon



8 filets de sole
16 tranches de bacon légèrement cuites
1 poignée de thé du labrador
aiguilles d'épinette moulues
Huile d'olive
Sel et poivre blanc
800 g de pommes de terre

Épluchez les pommes de terre et faites les cuire dans de l'eau salée. Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette, versez un bon filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Réservez au chaud.

Plongez la poignée de feuilles de thé du labrador dans de l'eau bouillante durant 1 minute puis égouttez-les.

Posez sur chaque filet de sole, deux tranches de bacon et plusieurs feuilles de thé du labrador, roulez en serrant bien et attachez avec des piques en bois.

Saupoudrez d'aiguilles d'épinettes moulues, salez et poivrez au goût.

Posez les soles dans le panier d'un cuiseur à vapeur, versez de l'eau dans le fond et faites cuire à la vapeur 5 minutes.

Dans chaque assiette, disposez une part de pommes de terre écrasées, posez dessus 2 filets, versez un trait d'huile d'olive et servez immédiatement.