**Filets de sole ostendaise**

**saumon (facultatif)  
aneth  
farine  
beurre  
citron  
persil  
ail  
noix de muscade  
sel et poivre  
thym  
fleurons**

**filets de sole  
moules  
crevettes grises  
champignons  
fumet de poisson  
crème à café  
crème fraîche  
vin blanc  
oignons  
herbes de moules**

Roulez les filets de sole et percez-les avec un cure-dent. Variante : coupez un morceau de saumon frais en bâtonnets et enroulez les filets de sole autour de ceux-ci.

Faites frire les champignons, l'ail et l'oignon et assaisonnez selon votre goût. Faites cuire à la vapeur les rouleaux de sole. Faites bouillir les moules dans un peu d'eau avec des herbes de moules. Retirez 3/4 d'entre eux de leur coquille.

Faites un roux et mélangez-le avec le liquide de moules, le vin blanc et le fumet de poisson. Ajoutez de la crème à café et de la crème fraîche. Assaisonnez à votre goût avec des herbes et du jus de citron. La sauce ne doit plus bouillir.

Mélanger dans la sauce : ½ de la portion de crevettes, des moules décortiquées, du mélange de champignons et du persil haché.

**Dans l'assiette** : versez les rouleaux de sole avec la sauce. Mélangez avec le reste des crevettes, le persil, les moules en coquille, l'aneth haché, les tranches de citron et les fleurons (biscuits feuilletés).