**Sole frite avec sauce tartare**

**Sole  
beurre  
sel et poivre  
huile d'olive  
farine**

**Citron  
sauce tartare  
mâche  
tomates  
persil**

Préparez le beurre clarifié en chauffant le beurre lentement et en enlevant l'huile avec précaution.

Saupoudrez la sole de farine, de poivre et de sel et faites-la revenir dans le beurre clarifié avec un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes de chaque côté, puis 2 minutes de plus de chaque côté.

Servir avec une sauce tartare, de la mâche et des tomates. Terminez avec du persil haché.