**Rouleaux de plie à la sauce aux carottes et à la betterave rouge**

**filets de plie
carottes
betteraves rouges
oignons doux
oranges
ail**
**aneth
ciboulette
persil
bouillon de poulet
vinaigre balsamique blanc
sel et poivre**

**La sauce**. Épluchez et coupez une douzaine de carottes en rondelles. Coupez un oignon doux en morceaux. Épluchez quelques gousses d'ail. Emincez quelques betteraves rouges cuites.

Mettez tous ces ingrédients dans le thermoblender ou la machine à soupe. Ajoutez la moitié du bouillon de poulet et l'autre moitié du jus d'orange fraîchement pressé. Un demi-litre de liquide suffit, car nous voulons une soupe épaisse. Sélectionnez le réglage « soupe crémeuse » et démarrez le robot.

Vous pouvez également préparer cette soupe dans une casserole de manière classique. Assaisonnez-la avec du sel et du poivre.

**Les rouleaux de plie**. Roulez les filets et fixez-les à l'aide d'un bâton à cocktail. Faites-les étuver jusqu'à ce qu'ils soient tendres en 10 minutes. Faites-le peu de temps avant de servir.

**Dans l'assiette** : un miroir de sauce surmonté d'un rouleau de plie. Terminez par un bouquet d'aneth, de ciboulette et de persil.