**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.