



Filets de sole au porto (8 portions)

2 lb (900 gr)	Filets de sole
2 c. à table (30 ml)	Porto (le Châlin)
1/4 tasse (30 gr)	Fromage cheddar doux râpé
3 tranches	Pain blanc coupé en dés
3 c. à table (45 ml)	Beurre fondu
1/2 tasse (125 ml)	Lait
	Sel et poivre

Sauce:

4 c. à table (60 gr)	Beurre
2 c. à table (30 gr)	Farine
4 c. à table (20 gr)	Échalote hachée
2 c. à table (30 ml)	Porto (le Châlin)
1 tasse (250 ml)	Lait
1 c. à thé (2 gr)	Paprika
1/2 tasse (125 ml)	Crème 35%
	Sel et poivre



Farcir la sole avec le mélange de porto, fromage, sel, poivre et pain. Rouler les filets et fixer avec un cure-dents. Disposer dans un plat allant au four. Arroser du mélange de lait et beurre fondu. Cuire à 350° F de 20 à 25 minutes.

Sauce: Dans un poêlon, fondre le beurre. Ajouter la farine, laisser colorer quelques minutes. Ajouter l'échalote et le porto. Réduire, ajouter le lait, le sel, le poivre, le paprika, la crème et le jus de cuisson. Laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à consistance lisse. Napper et servir.