

# ***Filets de sole farcis***

6 doubles filets de soles  
170 g de crevettes grises  
30 g de pignons grillés  
20 g de sauge  
60 g de fenouil  
150 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite  
Du velouté de poisson  
Sel - poivre

Hachez finement les crevettes, la sauge et le fenouil. Mélangez le mélange d'œufs brouillés Cocovite et les pignons. Assaisonnez de sel et de poivre. Déposez les filets de sole ouverts, côté peau vers le haut. Déposez-y la farce aux crevettes et fermez. Cuisez à la vapeur 10 minutes à 130 °C dans un four multifonctions. Servez avec le velouté de poisson.

