

FILETS DE SOLE SAUCE AU VIN BLANC



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2013-11-18

Qualifié par Supercook FR

Proposé par Supercook FR

Temps total de préparation:

30:04 Minutes

Convient à la machine:

- SUPERCOOK SC110

- Supercook SC250

- Supercook SC300

- Supercook SC350

- Supercook SC380

- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 filets de sole

8 champignons frais

2 gousse d'ail

250 millilitre(s) Vin blanc

250 millilitre(s) crème fraiche liquide

50 millilitre(s) huile d'olive

1 pincée sel

1 pincée poivre

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).