

SOLES A LA FLAMANDE

- 1 sole par personne
- Beurre

Placer les soles dans l'eau salée et porter à ébullition.

Une fois à ébullition, couvrir la casserole et maintenir à feu doux.

Préparer pendant ce temps un beurre fondu.

Après 20 mn les soles sont cuites, les servir nappées du beurre avec des pommes de terre.