**Soles à la Dugléré**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**Préparation : 30 mn  -  Cuisson : 20 mn

**- 12 filets de sole  
- 5 tomates  
- 1 oignon  
- 3 échalotes  
- 1 gousse d'ail  
- 2 càs de persil haché  
- 1 càs d'herbes de Provence  
- 30 cl de vin blanc sec  
- 50 g de beurre  
- 10 noisettes de beurre + beurre pour le plat  
- 1 c à dessert de concentré de tomate  
- 2 càs de crème fraîche  
- ½ càc de fécule  
- 1 pointe de couteau de piment de Cayenne  
- persil haché  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin largement beurré et légèrement salé**  
**Préchauffer le four à 210°C (chaleur tournante).**

Ébouillanter, peler, épépiner les tomates et les concasser.  
Peler oignon, échalotes et ail.   
Les hacher finement et les mélanger au persil.  
Étaler dans le plat à gratin, la moitié de la chair de tomates.  
Répartir sur les tomates la moitié de la persillade.  
Saler et poivrer les filets de sole.  
Les rouler et les ranger côte à côte dans le plat sur le lit de tomates.  
Étaler dessus le reste de tomates, puis le reste de persillade.  
Saler et poivrer légèrement.  
Mouiller avec le vin blanc et parsemer d'herbes de Provence.  
Parsemer de noisettes de beurre.  
Mettre au four pour 20 à 30 minutes (en fonction de l'épaisseur des roulades de sole).  
Retirer les filets de sole et les ranger sur le plat de service. Réserver au chaud.  
Verser la sauce du plat de cuisson dans une casserole et mettre sur feu moyen.  
Laisser cuire à gros bouillons pour que la préparation réduise d'un tiers (7 minutes environ).  
Mélanger la crème fraîche avec la Maïzena.  
Ajouter la crème à la sauce  avec le piment de Cayenne et mélanger pendant 2 minutes.  
Hors du feu, ajouter le beurre très froid en parcelles.  
Verser la sauce sur les filets, saupoudrer de persil.  
Servir bien chaud.