



« Blanc de turbot aux huîtres et au Champagne »

Pour 4 personnes

1,5 kg de turbot, 12 huîtres de Cancale, 1 poireau, 2 échalotes hachées, 20 cl de Champagne brut, 15 cl de crème fraîche, 100 g de beurre, jus de citron, sel, poivre, cerfeuil, pois gourmands, mini carottes, champignons de Paris, tomates cerises, 100 g de farine et 1 œuf.

■ La préparation

Lever le turbot en 4 filets en enlevant la peau à l'aide d'un couteau filet de sole.

Ouvrir les huîtres, les décoquiller, les mettre dans une casserole avec leur jus.

Blanchir la julienne de poireau dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Les rafraîchir afin de stopper la cuisson. Faire cuire à l'Anglaise les pois gourmands et les mini carottes.

Laver et tourner les champignons puis les cuire dans de l'eau citronnée. Passer les tomates cerises au four après les avoir quadrillées.

Réaliser une pâte à croustillant avec la farine et l'œuf. Dresser sur un support antiadhésif des petits croustillants pour le décor final.

Dans un plat, mettre l'échalote ciselée, du sel, du poivre et les filets. Mouiller avec le Champagne à hauteur. Cuire au four à 200 °C pendant 6 minutes. A la sortie du four, récupérer le jus de cuisson dans une casserole et faire réduire avec la crème. Ajouter le beurre au fouet et rectifier l'assaisonnement. Ajouter le jus de citron.

Pocher les huîtres dans leur jus pendant 1 minute.

■ Le dressage

Réchauffer la julienne de poireau, les légumes et le turbot. Dans une assiette, placer au centre la julienne de poireau et le turbot au dessus. Placer deux huîtres de chaque côté. Napper de sauce chaude et parsemer de pluches de cerfeuil. Disposer les légumes dans un coin de l'assiette et placer le croustillant pour le décor.

Recette proposée par :

Jean-Louis ZANIN

Les Fines Herbes

15 rue de la Maix

88 000 EPINAL

03.29.31.46.70