

« Dos de turbot, noix de Saint Jacques et langoustines, persillade de chanterelle, Pata Negra et noisette »

Elements de base :

4 langoustines
125g de turbot
1 noix de saint jacques
100g de pata negra

Légumes :

Asperges verte
Mini carottes

Fumet de poisson :

Arêtes de turbot
1 citron
1 poireau
1 céleri branche
Persil frisé
Laurier
Echalotte
Vin blanc
Coriandre

Persillade de chanterelle :

400g de chanterelles
1 échalote
50g de beurre
80g de persil haché
1 tomate

Sauce

10cl fumet de poisson
1 échalote
15 cl de crème
1cl de huile de noisette

Recette :

1. Lever le turbot et nettoyer les noix de Saint Jacques
2. Démarrer le fumet de poisson
 - a. Dans une casserole déposer les carcasses de turbot
 - b. Ajouter la garniture aromatique, mouiller et cuire
3. Nettoyer les chanterelles
4. Passer le fumet au chinois et réserver
 - a. Faire suer les échalotes
 - b. Mouiller au fumet de poisson, laisser réduire, crémier assaisonner et passer au chinois
5. Dans une poêle cuire le turbot coté peau dans de l'huile d'olive et beurre, bien arroser le poisson et finir au four a 160°

6. Faire sauter au beurre les chanterelles avec du persil et échalote
7. Poêler rapidement les Saint Jacques et les langoustines
8. Dresser

Recette proposée par :

Philippe JUNG
Le Jardin de Bellevue
58 rue Claude Bernard
57070 METZ
03 87 37 10 27