



Filet de turbo en cordon bleu, gnocchi au beurre blanc

ingrédients:

turbotin 1.4 kg
feta 0.04 kg
lard gras ou chorizo 0.02 kg
tomate kg 0.2 kg
ail 2 gousses
poireau 0.05 kg
fenouil kg 0.05 kg
huile d'olive 0.1L
vin blanc 0.05L
thym, laurier, sel et poivre
persil plat 0.2 kg
chapelure 0.1 kg
Pommes de terre : 250g
farine : 80g
1 oeuf

Préparation :

Lever les filets de turbo et réserver au frais. Préparation des gnocchi : cuire les pommes de terre à l'eau, les écraser en purée fine. Saler, poivrer, incorporer la farine et l'oeuf, travailler la pâte et faire un boudin fin pour tronçonner des petits bouts. Les rouler sur une fourchette pour leur donner une forme sympathique. Cuire les gnocchi à l'eau bouillante salée, quand ceux-ci remontent à la surface, ils sont cuits. Réserver.

Faire le beurre blanc battu : faire bouillir un peu de crème fraîche et y jeter du beurre. Battre vigoureusement au fouet sur le feu pour créer une émulsion. Rajouter autant de beurre que nécessaire. Y plonger les gnocchi et garder au coin du feu.

Rotir les 4 filets sur un seul côté, déposer sur 2 filets le lard coupé très fin, la purée d'olives noires et la feta, recouvrir avec les filets de turbo restant. Saupoudrez avec de la chapelure mélangée avec du persil séché et moulu, terminer la cuisson au four : 200° pendant 7 min.

Garniture :

émincer le fenouil et les poireaux, couper en dé les tomates émondées. Faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive, incorporer les légumes et un peu de lard.

Dressage :

servir le poisson au milieu de l'assiette sur la garniture, déposer quelques gnocchi au beurre battu.

Recette proposée par :

Thierry Longo
Grand hotel
Place du Tilleul
BP 12
88401 GÉRARDMER CEDEX
03.29.63.06.31
03.29.08.07.21