

## « Turbot et sa déclinaison de purée »

*Turbot 1 a 2 kg et 20g de beurre*

Séparer la tête du reste du turbot à l'aide d'un couteau scie et couper l'arrête dans le sens de la longueur rincer le turbot puis portionner en 4  
Poêler le turbot avec le beurre puis cuire au four a 60 C° pendant 20 min après cuisson retirer la peau puis poêler le turbot débarrasser de sa peau dans une poêle anti adhésive.

- Légumes

*2 panais*

*1 céleri rave*

*1 chou rave*

*150 g de crème*

Eplucher le panais le céleri et le chou rave. Couper un panais en 4 et le cuire à l'eau bouillante pendant 3 min .Coupez le deuxième en morceaux et le cuire avec de l'eau et de la crème pendant 30 min. A la fin de la cuisson mixer ce panais avec le jus de cuisson afin d'obtenir une purée.

Détailler le céleri en cylindre à l'aide d'un emporte pièce puis les blanchir pendant 3 min Cuire les chutes avec de l'eau de la crème de la même façon que le panais. A l aide d'une mandoline tailler de fine lamelle de chou rave

- *Sauce câpres*

Fumet de turbot

*500 g d'arrête de turbot*

*1 carotte*

*1 branche de céleri*

*1 échalote*

*100 g de vin blanc*

Mettre à dégorger les arrêtes. Pendant 20 min à l'eau froide

Épluchez et tailler les légumes en mirepoix

Faire suer au beurre les arrêtes puis ajoutez les légumes, déglacez au vin blanc

Réduire à sec puis mouillez avec de l'eau à hauteur

Laissez cuire 40 min puis passez au chinois

## Finition sauce

*1 échalote*

*100 g de vin blanc*

*60 g de beurre*

*60g de crème*

*150 g de fumet de turbot*

*20 g de câpres capucine*

Epluchez puis ciselez l'échalote, réduire le vin blanc avec l'échalote ajoutez le fumet puis montez au beurre et enfin ajoutez la crème.

### **Recette proposée par :**

Loic Villemin

La Toya

Route du Golf

57380 FAULQUEMONT

03.87.69.34.22