AUBERGE LE CHEVAL BLANC
HOTEL*-RESTAURANT

35, rue des Brioleurs - 14130 St GATIEN des Bois

Tel : 02.31.65.16.67
Site : aubergelechevalblanc.monsite.orange.fr

Tronçon de Turbot rôti, beurre nantais, Pleurotes aux herbes, fèves au beurre demi-sel et mousseline de chou-fleur

INGREDIENTS pour 6 personnes :

1 pièce de turbot d'environ 1.5 kg
Huile d'olive 3 cuillères à soupe

Pour les garnitures :

Fèves 1kg
Chou-fleur 1 grosse pièce
Pleurotes 1 kg
Mini tomate grappe 6 pièces
Persil et cerfeuil 3 brins de chaque
Beurre 3 cuillères à soupe
Crème liquide 10 cl

Pour le beurre nantais :

Echalote 1 pièce
Vinaigre blanc 3 cuillères à soupe
Crème liquide 3 cuillères à soupe
Beurre 125 g
Herbes : persil, estragon et cerfeuil 2 brins de chaque

REALISATION :

1) Nettoyez le turbot, hottez-lui la tête et à l'aide d'un ciseau enlevez-lui les bardes. Gardez la peau de chaque côté.
Mettre ensuite le turbot à plat sur une planche et à l'aide d'un couteau scie, coupez le en deux en suivant l'arête centrale.
Détaillez-le ensuite en 6 portions

2) **Réalisation des garnitures d'accompagnement :**

- Cuire le chou-fleur en purée et mixez-le en additionnant la crème liquide ainsi qu'une cuillère à soupe de beurre. Réservez la mousseline au bain-marie.
- Blanchir les fèves à l'eau bouillante environ 3 minutes et débarrassez les dans de l'eau glacée. Après refroidissement épluchez-les et réservez-les dans une casserole avec une cuillère à soupe de beurre.
- Effilochez les pleurotes, cuisinez les au beurre dans une casserole à couvert. Ajoutez le persil et cerfeuil hachés à la fin de la cuisson.
- Mettre à confire les mini tomates au four environ 5 minutes à 170°C arrosées d'un peu d'huile d'olive.

3) **Réalisation du beurre nantais :**

- Hachez l'échalote et mettez-la à réduire avec le vinaigre blanc.
Après réduction, ajoutez la crème et remettez la à réduire. A consistance incorporez le beurre progressivement à feu doux et ajoutez les herbes hachées.

4) Lorsque tout est près, saisir les tronçons de turbot 2 minutes sur chaque face à feu moyen et terminer la cuisson au four dans un plat environ 10 minutes à 180°C.