



TURBOT AUX POMMES

Pour 4 personnes :

Ingrédients:

- 4 Filets de turbot
- 2 Jaunes d'œufs
- 40 gr De beurre
- 3 Pommes de couleurs
- 1 Jus de citron
- Sel, poivre

Beurre de cidre :

- 150gr Beurre
- 2 Cs Crème fraîche
- 2 Echalotes
- 10 cl Cidre brut
- 5 cl Vinaigre de cidre

Recette :

1. Coupez les pommes en quatre sans les peler, retirez le cœur et les pépins. Emincez les quartiers en fines tranches et mettez-les aussitôt dans un saladier d'eau fraîche additionnée du jus de citron.
2. Pelez et hachez finement les échalotes destinées à la sauce. Mettez-les dans une petite casserole avec le cidre et le vinaigre, faites bouillir pour ne conserver que deux cuillerées à soupe environ de liquide. Retirez du feu.
3. Préchauffez le four à 210°C et beurrez un plat à gratin. Rincez les filets à l'eau fraîche, puis épongez-les avec du papier absorbant. Salez-les, poivrez-les et rangez-les dans le plat. Fouettez les jaunes d'œufs dans un bol avec deux cuillerées à soupe d'eau froide et badigeonnez-en les filets. Recouvrez-les de tranches de pommes en les faisant se chevaucher et en alternant les couleurs pour former des écailles de pomme avec. Glissez le plat au four, laissez cuire pendant 10 minutes, puis gardez au chaud dans le four entrouvert.
4. Remettez la casserole contenant la réduction d'échalotes à feu doux, puis incorporez peu à peu le beurre fractionné en petit morceaux en fouettant vivement. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.
5. Disposez les filets de turbot sur une assiette chaude, versez un filet de sauce autour, ainsi que l'accompagnement choisi.

Septembre 2013 Roland maillard – Guy Nicolet - nicolas Baumann