

Filet de turbot farci de homard, sauce au Vermouth



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le turbot :

6 beaux pavés sans peau taillés dans un gros turbot, beurre, 1dl de Noilly-Prat, 3 homards, assaisonnement

Pour la sauce vin blanc :

½ litre de fumet de turbot, 2dl de vin blanc, 2dl de crème, 50g de beurre, 3 échalotes, 5 champignons de Paris

Pour le chou farci :

80g de chair de poisson, 1 blanc d'œuf, 50g de crème ; 3 feuilles de chou vert, ¼ du cœur d'un chou vert, beurre, sel, sucre.

Les homards :

Cuire 3mn les homards, dans l'eau bouillante salée. Les décortiquer entièrement.

Les choux :

Couper les 3 feuilles de chou en 2 en enlevant la côte centrale. Blanchir à l'eau bouillante salée ces 6 ½ feuilles jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Rafraichir à l'eau fraîche et égoutter.

Emincer très finement le ¼ de chou et cuire cette chiffonnade dans un peu d'eau, sel, sucre et beurre.

Mixer la chair de poisson avec une pincée de sel. Ajouter le blanc d'œuf puis la crème.

Mixer pour obtenir une farce fine et brillante. Ajouter à cette farce, la fondue de chou et les coudes et pattes des homards. Répartir cette farce au centre des feuilles de chou blanchies et former à l'aide d'une feuille de papier film 6 petits choux farcis.

Le turbot :

Fendre en portefeuille les filets de turbot dans la diagonale. Couper les queues de homard en 12 très fines tranches. Farcir les filets avec 6 médaillons de homard en laissant apparaître la moitié des médaillons. Ranger les filets dans un plat beurré. Saler légèrement et mouiller avec le Noilly-Prat.

La sauce :

Cuire les échalotes et les champignons dans le fumet et le vin blanc. Réduire jusqu'à 2dl avant d'ajouter la crème. Cuire 5mn avant de filtrer et de monter au beurre.

Rectifier l'assaisonnement et la liaison si nécessaire avec une pointe de Maïzena.

Finition :

Cuire les filets 6 à 7mn au four à 140°. Récupérer le jus de cuisson pour ajouter à la sauce vin blanc.

Cuire les petits choux farcis à la vapeur 5mn.

Dans une assiette, poser au centre 1 filet de turbot.

Déposer à côté un chou sur lequel on ajoutera une pince de homard. Napper généreusement de sauce.