

Filet de turbot au céleri grillé



PRÉPARATION

Placer le filet de turbot sur une assiette mouillée d'huile d'olive, assaisonner de fleur de sel et de poivre noir de Malabar. Déposer le thym et la branche de romarin sur le filet de turbot et recouvrir de film alimentaire. Faire cuire à la vapeur à 52° C pendant 25 minutes. Retirer le film.

Couper en quatre morceaux de même taille. Éplucher le céleri, le couper en quatre rondelles de 1 cm d'épaisseur et découper le noyau intérieur d'environ 1,5 cm de large. Faire blanchir celles-ci dans de l'eau salée, les laisser refroidir et les badigeonner d'huile d'olive. Les griller ensuite des deux côtés dans une poêle. Les assaisonner d'huile d'olive et de poivre noir de Malabar.

Pour la sauce miso, râper le zeste du citron vert et presser le jus. Porter à ébullition avec le miso, la crème et le fond de poisson puis incorporer le beurre fondu à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pour les pommes, faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Couper les pommes en tranches fines et les découper à l'aide d'un emporte-pièce rond. Les plonger immédiatement dans le bouillon.

PRÉSENTATION

Disposer une tranche de céleri sur chacune des quatre assiettes et répartir les tranches de pomme par-dessus. Saupoudrer le poisson de noisettes râpées et le disposer sur le céleri. Répartir les filets d'orange, mixer à nouveau la sauce et la verser par-dessus. Décorer de pointes d'aneth et servir.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

TURBOT

250 g de filet de turbot
1 cs d'huile d'olive
Fleur de sel
Poivre noir de Malabar
1 brin de romarin
1 brin de thym

CÉLERI

1 céleri-rave
Sel de cuisine
Poivre noir de Malabar
Huile d'olive

POMME GRANNY SMITH

1 pomme Granny Smith
50 ml d'eau
25 g de sucre cristallisé
30 g de jus de citron

SAUCE MISO

1 citron vert
50 g de pâte miso
200 ml de crème entière
100 ml de fond de poisson
100 g de beurre fondu

DÉCORATION

Noisettes du Piémont,
râpées et coupées en deux
Filets d'orange
Aneth frais

Mars 2024

