Poissons

Filet de turbot au sabayon de champagne

45 min	25 min	20 min	0	464
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du turbot

1. Préchauffer le four à 240°C (Th.8). Eplucher et émincer finement l'échalote.
2. Beurrer un grand plat allant au four puis ajouter l'échalote emincée.
3. Ranger les filets de turbot dans le plat.
4. Ajouter le champagne (prévu pour le turbot) et le fumet de poisson préalablement chauffé.
5. Saler et enfourner pendant 5 minutes dans le four chaud.
6. Au terme de la cuisson, récupérer le jus de cuisson dans une casserole en faisant attention de ne pas abimer les filets de turbot. Réserver les filets de poisson au chaud (dans le four éteint).

Étape 2

Préparation du sabayon au champagne

1. A feu moyen, faire réduire de moitié le jus de cuisson préalablement réservé.
2. Le fouettage doit durer une bonne dizaine de minutes sans discontinuer. Le sabayon est prêt lorsque le fouet

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le turbot

- 4 **Filet(s) de turbot**
- 10 cl **Champagne**
- 10 cl **Fumet de poisson**
- 10 g **Beurre**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour le Sabayon au champagne

- 5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 15 cl **Champagne**
- 60 ml **Beurre clarifié (ghee)**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 **Tomate(s) cerise**

laisse ses traces visibles dans le fond de la casserole.

3. Fouetter les jaunes dans une grande casserole avec le jus de cuisson réduit de moitié et le champagne prévu pour le sabayon.
4. Placer la casserole sur un feu très très doux (ou au bain-marie) et fouetter vigoureusement en formant des 8 dans le fond de la casserole.
5. Le mélange doit mousser, augmenter de volume et épaissir légèrement.
6. Faire fondre le beurre et l'incorporer tout doucement en fouettant délicatement au sabayon.
7. Ajouter en dernier la crème fraîche en mélangeant délicatement. Saler et poivrer

Étape 3

Dressage et service

1. Dresser les filets de turbot dans les assiettes. Napper de sabayon au champagne et déposer un brin d'estragon.
2. Accompagner avec des pois gourmands et des tomates cerises puis servir.

4 branche(s) **Estragon**
1 **Pois gourmands**