

# FILET DE TURBOT

## POCHÉ, POIREAUX ET COQUES



**PORTIONS :** 6

**HUILE :** LINE

### • INGRÉDIENTS •

Turbot en filet  
6 pavés 120/130 g  
Blanc de poireaux 6 pièces  
Coques lavées 30/40 pièces  
Amphora Line  
(cuisson) 2L  
Fleur de sel

Poivre du moulin  
Ail 1 gousse  
Citron combawa 1 quartier  
Thym 1 branche  
Gros sel 300 g  
Beurre 30 g

1. Confectionner 6 beaux tronçons de blanc de poireaux de 7 à 8 cm de long. Les faire cuire dans une papillote en papier aluminium avec de la fleur de sel, du poivre et une cuillère d'huile Line au four à 150° pendant 45 minutes.
2. Chauffer l'huile Line dans le four à 56°C avec l'ail, le citron combawa et le thym dans un plat sabot. Filmer pour bien infuser.
3. Passer les filets de turbot au gros sel 6 à 7 minutes puis bien les rincer. Les pocher dans l'huile Line pendant 20 minutes, puis prendre un papier absorbant pour les égoutter.
4. Ouvrir les coques à couvert avec un peu d'huile Line. Laisser environ 20 secondes puis décoquiller et déposer sur les tronçons de poireaux.
5. Garder les jus de cuisson pour les réduire puis les monter en beurre. Chinoiser et servir.

### LE PLUS DU CHEF

Le poisson est idéal (sole, barbu, cabillaud etc...).

### LA TOUCHE DU TERROIR

Je me rends souvent à Port-la-Nouvelle pour ramener dans ma cuisine des poissons de la criée.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •