

Filet de turbot en croûte de pommes de terre à la sauce safranée avec endives cuites en papillotes et tomates-cerises semi-séchées

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant

RÉALISATION

Filet de turbot en croûte

Temps de préparation : 40 minutes

- Râper grossièrement les pommes de terre.
- Recouvrir une face du filet de turbot de féculé et passer cette face dans les pommes de terre.
- Verser le **Beurre Clarifié liquide** dans une poêle et chauffer à 170 °C.
- Commencer par cuire le poisson du côté couvert de pommes de terre jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis cuire l'autre côté jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit.

Finition

- Servir avec la sauce safranée, les endives cuites en papillotes et les tomates-cerises.
- Décorer l'assiette de rosaces de **Beurre Clarifié liquide** au basilic.

Endives cuites en papillotes

Temps de préparation : 25 minutes

- Couper les endives en rondelles.
- Les placer sur du papier sulfurisé avec du **Beurre Noisette liquide** et le reste des ingrédients.
- Faire cuire au four à 200 °C pendant 15 minutes.

INGRÉDIENTS (4 portions)

Filet de turbot en croûte

- 600 g de filet de turbot (sans peau)
- 500 g de pommes de terre moyennement fermes
- **40 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- 30 g de maïzena
- 4 g de thym
- 250 g d'endives cuites en papillotes
- Sauce safranée selon le goût
- **10 g de Beurre Clarifié liquide au basilic**

Filet de turbot en croûte de pommes de terre à la sauce safranée avec endives cuites en papillotes et tomates-cerises semi-séchées

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



RÉALISATION

Sauce safranée

- Épaissir le fumet avec de la maïzena et relever le goût avec le safran et du sel.
- Lier la sauce avec le **Beurre Clarifié liquide**.

Beurre clarifié liquide au basilic

- Effeuille le basilic.
- Le mettre au Pacojet avec le beurre et surgeler.
- Passer trois fois au Pacojet.

Fumet de poisson

Temps de préparation : 30 minutes

- Couper les arêtes et le poisson blanc en morceaux.
- Émincer la partie blanche du poireau puis les champignons.
- Rincer à l'eau courante froide et égoutter.
- Faire chauffer le **Beurre Clarifié liquide** dans une casserole, ajouter les légumes et remuer quelques minutes.
- Ajouter le poisson et laisser brunir de manière uniforme.
- Déglacer au vin et le laisser s'évaporer.
- Ajouter de l'eau froide.
- Porter à ébullition, baisser le feu, écumer et ajouter les aromates (20 g poireaux et 2 g poivre blanc).
- Laisser mijoter doucement pendant 20 minutes et écumer si nécessaire.
- Filtrer le fond à l'aide d'une fine passoire et faire refroidir rapidement.

INGRÉDIENTS

Endives cuites en papillotes

Ingrédients pour 4 portions

- 350 g d'endives
- **20 g de Beurre Noisette liquide Corman**
- 5ml de vinaigre de pomme
- 2.5 g de sucre de canne
- Thym selon le goût
- Marjolaine selon le goût
- 2 g de sel fin

Sauce safranée

- 100 ml de Fumet de Poisson
- 0,1 g de safran en pistil
- **5 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- 2 g de maïzena

Filet de turbot en croûte de pommes de terre à la sauce safranée avec endives cuites en papillotes et tomates-cerises semi-séchées

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant

ASTUCES

Utiliser le Beurre Noisette liquide pour :

- **Cuire en papillotes** : enrichit le goût et confère aux ingrédients une saveur caramélisée distinctive.

Utiliser le Beurre Clarifié liquide pour :

- **Lier des sauces** : grâce à son point de fusion à 5 °C, le beurre a déjà la consistance adéquate pour être ajouté à une sauce. Les sauces à la crème et les sauces préparées avec ce beurre peuvent être conservées au réfrigérateur sans risque qu'elles tournent dans une future préparation.



INGRÉDIENTS

Beurre clarifié liquide au basilic

Ingrédients pour 400 g

- o 200 g de Beurre Clarifié liquide Corman
- o 200 g de basilic

Fumet de poisson

Ingrédients pour 2l environ

- o 3l d'eau
- o 500 g d'arêtes de poisson et morceaux de poisson blanc
- o 50 g de Beurre Clarifié liquide Corman
- o 600 g de poireaux
- o 75 g d'oignons
- o 50 g de champignons
- o 1 bouquet d'aromates
- o 200 g de vin blanc