

Pour les fêtes, *Delphine* et *Bruno* vous proposent leur

Turbot sur blancs de poireaux, accompagné de cœurs d'artichaut

Nos astuces en photos

Choisir le Turbot avec amour



Fileter méticuleusement



Bien garnir l'assiette



Adeline, pense aux fleurs pour ton mari!



Finalement déguster et ne pas oublier le Champ'



Et comment fait-on maintenant ? !?

- ✓ *Se faire préparer des filets de turbot bien épais par le poissonnier*
- ✓ *Émincer les blancs de poireaux et les faire suer dans un beurre fondu sans coloration et à couvert.*
- ✓ *Quand les poireaux prennent un aspect de compote bien luisante et fondante verser un peu de crème pour lier*
- ✓ *Mélanger*
- ✓ *Verser les poireaux dans un plat allant au four poser les blancs de turbot SUR les poireaux*
- ✓ *Napper légèrement de la crème Saler et poivrer*
- ✓ *Couvrir d'alu Porter au four à T° douce (160°C) environ*
- ✓ *Cuire environ 10' (vérifier quand même si il ne manque pas de cuisson)*
- ✓ *Saupoudrer de quelques herbes fraîches hachées Simple mais mortellement délicieux !*

Très bon et nous vous rappelons que la simplicité est certainement la chose la plus compliquée à réussir en cuisine.....