



# RECETTES DE NOËL

## Turbot de Fête

Préparation : 30 mn - Cuisson : 30 mn - 4 à 6 pers.

- 1 turbot d'1kg
- 1 pot de sauce Poivrons et Aubergines Saclà
- 25 g de beurre
- 200 g de crème liquide
- 50 g de comté râpé
- 1/2 litre de vin blanc sec
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 4 tomates
- Sel et poivre du moulin



Faites pocher les oignons épluchés dans l'eau bouillante pendant 10 mn. Egouttez-les et coupez-les en fines rondelles.

Enduisez de beurre une plaque un peu creuse, répartissez-y de rondelles d'oignons. Posez dessus le poisson. Assaisonnez de sel et de poivre.

Mouillez avec le vin et faites cuire au four pour 20 mn à 220 °. A mi-cuisson, arrosez le poisson avec son jus. Retirez le turbot de sa plaque, réservez la plaque et le poisson.

Emincez les poireaux puis faites les blanchir dans de l'eau bouillante quelques minutes. Egouttez-les et disposez-les sur les oignons.

Débarressez le turbot de sa peau et posez-le sur le lit de légumes. Disposez autour des tomates en morceaux, nappez de sauce Poivrons et Aubergines Saclà et de crème. Parsemez l'ensemble de fromage râpé. Passez au gril 8 mn. Servez de suite.

### DIFFICULTÉ



**Vin conseillé :**  
FERRARI BRUT  
SPUMANTE