

Turbot poché au champagne, crème de choux fleurs au caviar

Pour 4 personnes :

400 g de blanc de turbot
2 dl de champagne
1 échalote ciselée
20 g de caviar
1 gros chou fleur
1 dl de crème 35%
1 noix de beurre
200g de moules
sel, poivre, safran

Pour la crème de choux fleurs : tailler le chou-fleur en petits morceaux en gardant de petites sommités pour la garniture. Le cuire à l'eau salée. Une fois bien cuit, l'égoutter et le presser un peu pour enlever l'excédent d'eau. Ajouter la crème et porter à ébullition. Mixer finement ou passer au presse purée. Réserver

Pour la sauce : dans une casserole, mettre la moitié du champagne, l'échalote et les moules. Porter à ébullition à couvert. Une fois toutes les moules ouvertes, les goûter en gardant le jus dans une casserole. Réduire ce jus de moitié puis ajouter une petite goutte de crème, un peu de safran et la noix de beurre. Cuire la sauce encore 2 minutes en fouettant vigoureusement.

Finition: Couper le turbot en 4 portions, et le poser dans un plat allant au four légèrement huilé. Saler les poissons et ajouter le restant de champagne, les moules et les petites sommités de chou. Enfourner 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Pendant ce temps, chauffer la purée de chou fleur et tempérer la sauce.

Dressage : Ajouter délicatement la moitié du caviar à la purée. Dresser un petit cercle au fond de l'assiette. Garnir de choux fleurs et moules et y déposer le turbot. Garnir le poisson d'une petite quenelle de caviar et dresser un filet de sauce autour.

Saison du Plat: Toute l'année

Le Vin qui lui va: une coupe de champagne