

Turbot à la Cambacérés

Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le turbot :

1 beau turbot de 2.5kg, sel

Pour la farce fine :

Pour la pâte à choux : 1/4l d'eau, 125g de farine, 65g de beurre, sel, sucre, 4 œufs

Pour la farce : 300g de Saint-Jacques, 200g de crème, 150g de pâte à choux, 1 œuf, 5g de sel

Pour la sauce vin blanc :

½ litre de fumet de turbot, ½ litre de jus de moules, 2dl de vin blanc, 2dl de crème, 50g de beurre, le vert d'un poireau

Pour les moules frites :

1 kg de moule, 2dl de vin blanc, 1 cuillère de farine, 1 œuf, 150g de chapelure

Pour les gambas :

12 queues de gambas sauvage, sel, piment d'Espelette, 1 cuillère de farine, 1 œuf, 150g de chapelure

Pour les croquettes de Saint-Jacques :

5 champignons de Paris, 5 shiitakes, 6 noix de Saint-Jacques, 1dl de Noilly Prat, assaisonnement, 1 cuillère de farine, 1 œuf, 150g de chapelure

1 litre d'huile pour friture

Pour la julienne :

2 carottes, ½ céleri rave, 1 gros poireau, sel, sucre, beurre

Le turbot :

Retirer la tête du turbot et les barbes sur l'extérieur des filets. Lever les filets côté peau noire et enlever la peau. Retirer l'arrête délicatement en laissant les filets côté peau blanche attachés.

Le fumet de poisson : Cuire 30mn les arêtes et la tête du turbot dans 1litres d'eau. Laisser infuser 30mn hors du feu avant de le filtrer finement.

La farce fine :

La pâte à choux : Faire bouillir le beurre, l'eau, sel et sucre. Hors du feu ajouter la farine et cuire en remuant à la spatule 5mn environ. La pâte se détache alors des parois.

Ajouter 1 à 1 les œufs en travaillant à la spatule jusqu'à obtenir une pâte molle et onctueuse.

Réserver au froid.

La farce : Mixer les Saint-Jacques avec le sel. Ajouter la pâte à choux puis la crème et l'œuf.

Réserver 200g de farce pour les croquettes.

Montage :

Poser le turbot sur une feuille de papier film peau blanche au dessous. Répartir la farce sur le turbot puis replacer les filets dessus à leur place. Assaisonner légèrement et replier le papier film pour bien le maintenir en forme. Cuire 30mn à 90° au four. Vérifier la cuisson, à l'aide d'une pointe de couteau.

Les moules :

Ouvrir les moules dans une cocotte à couvert avec le vin blanc. Les décortiquer et filtrer le jus.

Ajouter au moules, la farine et mélanger. Ajouter alors l'œuf battu et mélanger. Enrober une à une les moules de chapelure. Les frire dans un bain d'huile à 180°. Lorsqu'elles sont bien dorées, les placer sur 6 brochettes en bambou.

Les croquettes de Saint-Jacques :

Couper les champignons en lamelles et les cuire dans le Noilly Prat jusqu'à réduction totale du jus de cuisson. Ajouter les Saint-Jacques taillées en lamelles et laisser refroidir. Ajouter alors à la farce de Saint-Jacques réservée. Former des boudins d'un diamètre d'une pièce de 2 euros entourés de plusieurs tours de papier film. Cuire à la vapeur pendant 10mn et laisser refroidir. Retirer le papier et tailler des bouchons de 3cm. Les paner en l'anglaise en les enrobant successivement de farine, d'œuf battu et de chapelure. Frire dans un bain d'huile à 180° jusqu'à obtenir des croquettes dorées.

Les gambas :

Paner les gambas à l'anglaise. Les paner en l'anglaise en les enrobant successivement de farine, d'œuf battu et de chapelure. Frire dans un bain d'huile à 180° jusqu'à obtenir des croquettes dorées.

La julienne :

Eplucher les carottes et le céleri. Retirer le vert du poireau et le réserver pour la sauce.

Tailler les carottes, le blanc de poireau et le céleri en fines et courte julienne. La rincer pour enlever le sable qu'il pourrait y avoir dans le poireau et étuver dans une sauteuse avec une cuillère de beurre, sel et sucre jusqu'à ce que la julienne soit tendre mais entière.

La sauce :

Cuire le vert du poireau dans le fumet, le jus de moule et le vin blanc. Réduire jusqu'à 2dl avant d'ajouter la crème. Cuire 5mn avant de filtrer et de monter au beurre.

Rectifier l'assaisonnement et la liaison si nécessaire avec une pointe de Maïzena.

Finition :

Placer les turbots sur un joli plat, peau blanche au dessus et retirer le papier film. Egoutter le jus de cuisson du turbot qui s'est formé dans le papier film. Ajouter ce jus à la sauce.

Retirer délicatement la peau blanche et recouvrir le turbot avec la julienne de légume.

Dresser en couronne autour les fritures. Servir la sauce à part.