



ANNE-SOPHIE PIC chef

« Le respect du produit, de la terre qui l'a engendré, du traitement qu'on lui oppose associé à la créativité dans une recherche perpétuelle de simplicité et tout cela pour créer une émotion... »

LE TURBOT CÔTIER

à la vapeur douce, croquant et fine mousseline de concombre, beurre monté à l'anis vert.

Ingrédients pour 4 personnes :

Le turbot

- 4 pavés de turbot de 50 g pièce
- Une petite mesure de sel fin
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 g d'anis vert en poudre

La purée de concombre

- 1 pièce de concombre
- 2 g d'anis vert en grains
- PM de sel

Le concombre mariné

- 1 concombre
- 90 g de vinaigre balsamique blanc
- 80 g de sucre
- Une petite mesure de fleur de sel

Le beurre monté à l'anis vert

- 200 g de beurre doux
- 8 g d'anis vert en grains
- 50 g de crème liquide
- 50 g de bouillon de légumes

Finition

- Fleurs de fenouil
- Poudre d'anis

Progression de la recette

La purée de concombre

Éplucher, épépiner, puis tailler le concombre. Le cuire à l'anglaise puis bien le rafraîchir. Mixer au blender. Ajouter l'anis vert (pour 1 kg de purée, compter 3,5 g d'anis). Laisser la purée s'égoutter au travers d'un linge étamine puis infuser une nuit. La passer au tamis fin puis rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Les concombres marinés

Porter le vinaigre et le sucre à ébullition puis laisser refroidir. Faire mariner pendant une demi-journée les cubes de concombre dans le sirop. Égoutter puis réserver.

Le beurre monté à l'anis vert

Mélanger le beurre doux pomme avec 6 g d'anis. Laisser infuser au frais. Faire réduire le bouillon de légumes avec 2 g d'anis puis ajouter la crème, faire réduire de moitié. Monter la crème avec le beurre anis puis rectifier l'assaisonnement. Filtrer puis réserver.

Le turbot

Mélanger le beurre demi-sel pomme avec l'anis en poudre. Réserver. Assaisonner le turbot puis le cuire à basse température (50°C) 15 minutes. À la sortie, lustrer avec le beurre d'anis.

La finition

Déposer une quenelle de purée de concombre puis trois cubes de concombre. Déposer le turbot puis saucer. Terminer avec les fleurs de fenouil puis la poudre d'anis.

