



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 2 fenouils (petits)
- 1 carotte
- 2 pommes de terre (petites)
- 2 blancs de turbot (70g pièce)
- 80 g de beurre
- 4 dl de bouillon de légumes
- 2 brins d'aneth
- 1 cl d'absinthe
- Sel

FILETS DE TURBOT, FENOUILS CONFITS ET SAUCE À L'ABSINTHE

avec le chef Yann Klauser

PRÉPARATION

Fenouils

- 01.** Couper les fenouils en deux dans le sens de la hauteur.
- 02.** Disposer dans une braisière, face coupée vers le bas.
- 03.** Recouvrir avec le bouillon.
- 04.** Ajouter 20 g de beurre.
- 05.** Recouvrir la braisière d'une feuille d'aluminium.
- 06.** Enfourner 2 heures à 180C°.

Légumes

- 07.** Peler et détailler les pommes de terre en sept faces, les cuire dans de l'eau avec du sel pendant une vingtaine de minutes.
- 08.** Peler les carottes et façonner des billes avec une cuillère parisienne, cuire 15 à 17 minutes dans de l'eau salée

Fenouils confits

- 09.** Dans une poêle, faire chauffer du beurre.
- 10.** Caraméliser les fenouils.





Poisson

- 11.** Dans une poêle, clarifier du beurre.
- 12.** Placer les filets de turbot dans la poêle et saler.
- 13.** Cuire à feu doux 2 minutes de chaque côté (2 minutes 30 selon l'épaisseur).
- 14.** Arroser de temps en temps avec le beurre.

Sauce

- 15.** Dans une casserole, verser le jus de cuisson des fenouils.
- 16.** Faire réduire.
- 17.** Monter la sauce avec un beurre bien froid.
- 18.** Ajouter l'absinthe.

DRESSAGE

- 01.** Placer le filet de turbot légèrement sur le côté de l'assiette.
- 02.** Ajouter le fenouil (face plate sur le dessus afin de donner du volume), la pomme de terre et quelques billes de carottes (nombre impaire).
- 03.** Verser la sauce (pas sur le poisson).
- 04.** Décorer avec un brin d'aneth.

