

Turbot à l'oseille

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 turbot de 800 g - 1 kg, dans lequel on aura fait levé les 4 filets
- 1 L de court-bouillon (maison)
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- sel
- poivre
- laurier
- thym
- persil
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 échalotes
- 3 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool
- 15 feuilles d'oseille lavées et équeutées

Préparation:

Préparer le court-bouillon pour qu'il ait le temps de refroidir en mettant tous les ingrédients dedans à cuire (le laisser tiédir).

Emincer finement les échalotes et les faire suer dans une casserole avec le vinaigre.

Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de court-bouillon, mettre la crème fraîche et au dernier moment, ajouter l'oseille hachée grossièrement et qui aura été précuite dans un peu d'eau.

Mettre le poisson à cuire dans le court-bouillon frémissant 15 à 20 min.

Dresser le plat et servir bien chaud avec la sauce à l'oseille tenue au chaud (ne pas faire bouillir car elle risquerait de tourner).

On peut faire n'importe quelle poisson en filet de la sorte.