



TURBOT AU PIL-PIL ET AUX AGRUMES

DIFFICULTÉ: FACILE · TEMPS DE CUISSON: 45 MIN · INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 TURBOT DE 1,5-2 KG
- 4 GROSSES POMMES DE TERRE PELÉES
- 1 BULBE DE GINGEMBRE
- 2 LIMAS
- 2 PAMPLEMOUSSES
- CARDAMOME
- 2 BETTERAVES FRAÎCHES
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- GROS SEL
- 2 PIMENTS
- FEUILLES DE COLÉUS OU PENSÉES

L'HUILE D'AGRUMES: pour préparer l'huile d'agrumes, râper le peau du lima et du pamplemousse. Presser le jus et le mélanger avec le triple d'huile d'olive. Hacher la cardamome, le piment et un petit morceau de gingembre. Mélanger le tout avec de l'huile d'agrumes et remuer.

POMMES DE TERRE: les couper en médaillons de 2 cm d'épaisseur. Les mettre dans un plat allant au four, ne pas les monter les unes sur les autres, ajouter le sel et les recouvrir d'huile d'olive. Mettre au four à 140° C pendant 35 min.

TURBOT: couper les filets en deux. Dans une poêle, faire dorer le poisson, d'abord côté peau, 2 minutes de chaque côté. Les mettre sur un plat et arroser d'huile d'agrumes. Mettre au four à 190° C pendant 10 min.

BETTERAVE: couper la betterave en fines lamelles. Les faire frire et les retourner à mesure qu'elles perdent leur couleur. Égoutter sur du papier absorbant.

LE PIL - PIL: pour faire le pil-pil, ajouter de l'eau au jus de poisson dans le plat mis au four. Travailler avec un tamis fin, ajouter l'huile, jusqu'à l'épaisseur souhaitée.

MONTAGE ET PRÉSENTATION: placer trois médaillons de pommes de terre dans le fond du plat avec quelques cuillerées de pil-pil. Placer dessus un filet de poisson coupé en deux et superposé. Garnir avec la betterave croquante et les feuilles de coléus et les pensées et râper quelques agrumes sur le plat. Enfin, arroser le poisson avec le pil-pil.