



TURBOT AUX CHAMPIGNONS

DIFFICULTÉ: FACILE · TEMPS DE CUISSON: 25 MIN · INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 TURBOT DE 1,5 -2,0 KG

4 OEUFS

2 PAINS PRÉCUTS CONGELÉS

**300 GR CHAMPIGNONS
MÉLANGÉS**

CIBOULETTE FRAÎCHE

ROMARIN FRAIS

2 CUILLÈRES À SOUPE DE MIEL

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

SEL DE MALDON

GARNITURE: pour préparer la garniture, nettoyer d'abord les champignons avec un chiffon ou du papier absorbant. Les couper en quartiers. Dans une poêle, les faire sauter avec de l'huile pendant 6 minutes à feu vif, ajouter le sel et quelques branches de romarin.

RAVIOLIS AUX OEUFS: pour préparer les raviolis aux œufs, placer un jaune d'œuf sur des tranches fines de pain congelé, préalablement placées en forme de croix. 2 par personne. Le pain et arroser avec de l'huile pour faire coller les tranches. Mettre au four dans un plat sur un morceau de papier sulfurisé, à 190° C pendant 8 minutes.

HUILE DE CIBOULETTE: pour préparer l'huile de ciboulette hacher celle-ci la passer ensuite au mixeur avec du miel et suffisamment d'huile pendant 4 minutes. La passer ensuite dans une passoire fine. Et réserver.

POISSONS: faire doré les morceaux de poisson avec les arêtes et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Le mettre dans un plat allant au four, l'arroser d'huile de ciboulette et saler. Pour finir, cuire au four à 190° C, pendant 5 minutes.

MONTAGE ET PRÉSENTATION: placer un petit tas de champignons sautés, badigeonner d'huile en cercle. Mettre une tranche de turbot avec des champignons dans le centre du plat. Déposer sur un coin du plat un bouquet de champignons puis mettre dessus les raviolis aux œufs. Décorer avec des feuilles de romarin et quelques brins de ciboulette.