

Turbot au champagne

Pour 2 personnes.

1 morceau de 600 à 700 g de turbot, beurre, sel, poivre, ¼ l de champagne.
Quelques arêtes et parures de sole, bouquet garni, 1 carotte, 1 branche de céleri.
30 g de beurre.

Faire cuire très longuement les arêtes et parures de sole dans un court-bouillon aromatisé, jusqu'à obtenir un verre de liquide corsé.

D'autre part, nettoyer le turbot, le mettre dans un plat beurré allant au four. Saler, poivrer, mouiller de champagne et laisser cuire de 15 à 20 mn. Lorsque le turbot est cuit, l'égoutter et le tenir au chaud sur le plat de service. Faire bouillir vivement sa cuisson qui doit réduire de moitié. Ajouter le jus de cuisson des arêtes, passer au tamis, ramener à ébullition et lie hors du feu avec le beurre en parcelles. Vérifier l'assaisonnement et verser sur le turbot.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.