



Recettes :

Le Turbot au Four

Pour 6 à 8 personnes.

- 1 Turbot 2 à 3 kg,
- 6 Oignons moyens émincés,
- 6 Gousses D'ail émincées,
- persil,
- cerfeuil,
- estragon (3 c à soupe de chaque),
- 1 verre de vin blanc sec,
- 1 verre d'eau,
- 2 c à soupe d'anisette,
- 4 c à soupe d'huile d'olive,
- 1 gros Citron coupé en minces rondelles,
- 125 g de beurre en petits morceaux,
- sel et poivre noir,

1. Mélangez Oignons Ail persil, cerfeuil, estragon, vin blanc, eau et anisette.
Déposez le Poisson dans un grand plat allant au four et arrosez-le d'huile d'olive.
2. Versez dans le plat le mélange de vin et d'herbes, couvrez le Poisson des rondelles de Citron et parsemez-le de beurre.
3. Salez, poivrez, mettez à four chaud (th 7) de 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le Poisson soit cuit, en arrosant de temps en temps.
4. Si le Poisson devient trop sec, rajoutez un peu d'eau et de vin.
5. Variante cette recette peut se préparer avec tous les gros Poissons à chair ferme, dorade, Carpe Colin Brochet ou même, de petits rougets-barbets.
6. Au moment de servir, vous pouvez napper le Poisson de crème fraîche chauffée au bain-marie et relevée de poivre.