

PAVÉ DE TURBOT AUX PETITS LÉGUMES **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de turbot de 100 g net chacun
8 cuillerées à soupe de marinière de légumes*
1 citron
4 pincées de fleur de sel (*Salies ou Guérande*)
4 demi-cuillères à café de truffe hachée (*facultatif*)
QS huile d'olive
QS sel et poivre du moulin
4 tuiles craquantes au sel gomasio*

Mise en place :

Préparer la marinière de légumes au moins 24 h à l'avance.

Peler le citron à vif, détacher les quartiers à vif et débiter la pulpe en tous petits dés de 2 mm de côté. Garder en attente au frais dans une boîte hermétique.

Assaisonner chaque filet de turbot avec sel et poivre et une brindille de thym-citron. Les arroser d'un filet d'huile d'olive et les emballer dans du papier film. Garder en attente au frais.

Préparer, le cas échéant, le hachis de truffe. Le filmer pour bien le garder à l'abri de l'air et au frais.

Finition :

Mettre de l'eau à bouillir dans un faitout. Placer dessus le cuiseur vapeur.

Disposer les pavés de turbot enveloppés dans leur papier film et les faire cuire 6 à 7 mm à la vapeur. Réchauffer légèrement la marinière de légumes (*au micro-onde*), juste pour bien la tiédir. Lui ajouter ensuite les dés de citron

Présentation :

Masquer le fond de chaque assiette avec la marinière de légumes tiède et poser dessus un pavé de turbot débarrassé de son papier film. Parsemer sur le turbot une pincée de fleur de sel, un trait d'huile d'olive à la pipette et déposer une tuile craquante au sel gomasio. Éventuellement ajouter une petite cuillère à café de hachis de truffe.

* voir la recette de la marinière de légumes à la rubrique "Accompagnements"

* voir la recette de la tuile de gomasio au chapitre