

Parmentier de panais et turbot aux truffes

pour 4 personnes

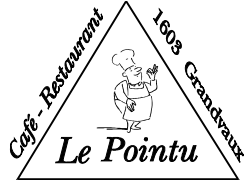
Ingédients:

- ½ kg de panais (peut-être remplacé par des topinambours)
- 1 dl de crème
- 50 gr de beurre
- 1 turbot de 1,5 kg
- huile d'olive
- diverses herbes fraîches (thym, romarin, cerfeuil)
- 1 dl de fond de veau
- 1 petite truffe fraîche

Recette:

1. Cuire le panais à l'eau salée pendant 20 minutes
2. Le réduire en purée
3. Ajouter la crème, le beurre et assaisonner
4. Garder au chaud en attendant de cuire le turbot
5. Demander au poissonnier de lever les filets du turbot tout en gardant la peau.
6. Assaisonner les filets de sel et poivre
7. Les faire dorer à la poêle anti adhésive avec un peu d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes côté peau
8. Retirer les filets de turbot et ajouter un peu d'huile olive et les herbes hachées dans la poêle
9. Dresser l'assiette avec la mousseline de panais, les filets de turbots arrosés d'huile
10. Décorer avec un cordon de demi glace bien réduite
11. Râper finement la truffe crue par dessus.

On peut agrémenter l'assiette avec des gousses d'ail en chemise



Patrick Riesen