



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Tronçon de turbot rôti aux deux pommes et jus de Calvados Château du Breuil



Ingrédients pour 4 personnes :

- * 4 tronçons de turbot (230 gr.)
- * 3 pommes Golden
- * 400 g de pommes rattes
- * 8 cl de Calvados Château du Breuil
- * 1 tomate
- * 15 g de beurre
- * 25cl de fumet de poisson
- * assaisonnement

PREPARATION :

Eplucher les pommes Golden et les découper chacune en 10 quartiers.

Laver les pommes rattes et les couper en 4 quartiers dans le sens de la longueur.

Dans une poêle, colorer les turbots à l'huile d'olive, côté peau blanche.

Les enfourner à four 190° pendant 15 minutes, les sortir et laisser reposer afin de récupérer la cuisson.

Dans la même poêle, colorer les Golden et les réserver.

En même temps dans une autre poêle, cuire les rattes à l'huile d'olive et au beurre.

Pour la sauce, déglacer la poêle de cuisson des turbots au Calvados Château du Breuil, faire réduire jusqu'à obtention d'un caramel, ajouter le fumet de poisson et le jus de cuisson des turbots, faire réduire encore, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et dresser sur assiette après avoir remis le tout à température. Décorer avec des dés de tomate.

Bon appétit !