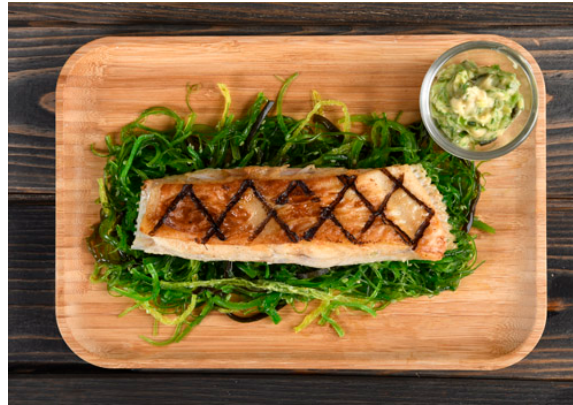


## Filet de turbo grillé, béarnaise aux algues



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
500 g	Beurre doux	~
15 g	Cerfeuil entier en boîte 85 g DUCROS	0001713
15 g	Echalote semoule en boîte 400 g CARAVELLE	0133933
15 g	Estragon déshydraté en feuille en boîte 90 g	0170862
2 kg	Filets de turbot	~
6 pièces	Jaunes d'œufs	~
PM	Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE	0093024
5 g	Poivre noir mignonette en sachet 1 kg CARAVELLE	0097151
10 g	Salade de la mer	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
10 centilitres	Vin de l'Union Européenne blanc 11° en bouteille 75 cl LES HAUTS DE MARCY	0171176
10 centilitres	Vinaigre d'alcool blanc 8° en bouteille 1,5 L DESBOIS	0043211

### Étapes de préparation

- 1 Préparer la réduction de la béarnaise : dans une russe, mettre les échalotes avec le poivre mignonette, l'estragon, le vinaigre et le vin blanc. Réduire à sec sans coloration.
- 2 Mettre à clarifier le beurre doux. Préparer le sabayon avec les jaunes d'œufs et un peu d'eau et la base de réduction. Monter petit à petit avec le beurre clarifié sur le coin du fourneau.

- 3 Passer le tout au chinois. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les algues ainsi que le cerfeuil. Réserver au chaud.
- 4 Griller les filets de turbot. Assaisonner de sel et poivre. Terminer la cuisson du turbot au four.
- 5 Dresser les filets grillés accompagnés de sauce Béarnaise aux algues.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pouilly Fumé blanc AOC 2017 en bouteille 75 cl DOMAINE SEGUIN