

# Pavé de turbot en croûte de café et cacao, poireau avocat curcuma



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
64661	Filets de turbot sauvage avec peau sans arêtes 140/220 g	180 Gramme
244565	Poireaux en rondelles CE2 2,5 kg Bon&Engagé	140 Gramme
251791	Cubes d'avocat 1 kg	40 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	0.1 Litre
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	5 Gramme
	Grué de cacao	10 Gramme
	Grains de café	3 Gramme
	Brin de persil plat	1 Pièce
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Fumet de poisson, vodka	PM
	Sel, poivre, curcuma	PM

## Etapes de préparation

- Après décongélation, placer le pavé de turbot sur un lit de sel et poivre. Réaliser le mélange grains de café et grué de cacao. Déposer le mélange réalisé sur la peau noire. Cuire au four à chaleur sèche sans sel sans matière grasse à 200°C. Finition : vaporiser à l'aide de fumet de poisson aromatisé à la vodka.
- Préparer une fondue de poireaux à l'huile d'olive. Assaisonner.
- Faire suer les cubes d'avocat avec de l'échalote. Ajouter la crème liquide. Ajouter sel, poivre, curcuma. Porter à ébullition. Mixer jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.
- Dresser. En finition : pluches de persil plat.

# Pavé de turbot en croûte de café et cacao, poireau avocat curcuma

## L'astuce du chef

---



Poêler les avocats avant de les mixer permet de faire ressortir les arômes torréfiés du fruit, en plus de lier la crème. Il est possible d'enlever ou non les peaux sur le turbot, mais la garder permet de concentrer les arômes du poisson.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid