

Four vapeur combiné
Temps de préparation : 20 min
Temps de repos : 0 min
Temps de cuisson : 10 min + 8 min

Tronçon de turbot et sabayon au champagne

Pour 6 personnes

Panier de courses

6 tronçons de turbot
500g de pommes de terre vitelottes
2 échalotes
3 jaunes d'œuf
200g de beurre
1 verre de champagne
150g de salicornes fraîches
Sel / Poivre

Matériel

1 poêle
1 casserole
1 fouet
1 cul de poule
1 plat vapeur perforé

Déroulé de la recette

Eplucher les pommes de terre vitelottes et les détailler en rondelles de ½ centimètre d'épaisseur. Les disposer bien à plat sur la plaque de cuisson perforée. Déposer les 200g de beurre dans un cul de poule. Placer le beurre et les vitelottes en cuisson au four vapeur à 100°C pendant 10 min. Réserver le beurre et les vitelottes.

Eplucher et ciseler finement les échalotes, les placer dans une petite casserole avec le champagne et faire réduire de moitié à feux doux. Pendant ce temps clarifier le beurre¹. Lorsque le champagne a réduit de moitié ajouter les jaunes d'œuf et fouetter fortement pour obtenir un sabayon (le volume doit doubler). Toujours à feux doux, ajouter le beurre clarifié en filet tout en fouettant. Saler et poivrer cette sauce, la réserver au bain marie.

Assaisonner le turbot, chauffer une poêle avec un filet d'huile et une noix de beurre, y placer les tronçons de turbot afin de les colorer sur les deux faces.

Placer le turbot sur une plaque PerfectClean.

Ajouter les salicornes aux vitelottes.

Au moment du service enfourner au four vapeur combiné en programme chaleur tournante, combinée vapeur à 80% d'humidité à 150°C pendant 8 min.

Dresser les assiettes en ajoutant deux cuillères de sabayon au champagne.

Le petit lexique

¹Beurre clarifié : beurre fondu duquel on enlève le petit lait (bas beurre qui est blanc) et l'écume, pour ne conserver que la partie jaune. Le beurre clarifié ne brûle pas et il rend les sauces émulsionnées plus stable.

Astuces du chef

Vous pouvez réaliser votre beurre fondu au four vapeur, puis le gardez plusieurs semaines dans un bocal en verre au frais, vous pouvez même le congeler.

Vous pouvez ajouter au dernier moment un trait de champagne dans la sauce et mixer avec un mixeur plongeant, elle sera plus mousseuse.