

Pour les fêtes, *Delphine* et *Bruno* vous proposent leur

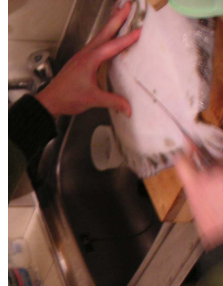
## Turbot sur blancs de poireaux, accompagné de cœurs d'artichaut

### *Nos astuces en photos*

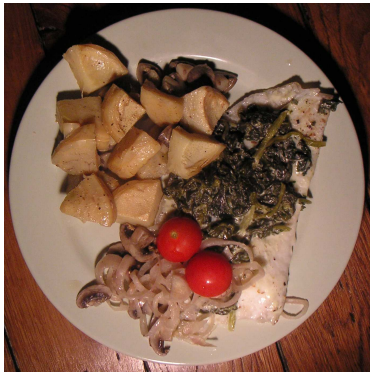
#### *Choisir le Turbot avec amour*



#### *Fileter méticuleusement*



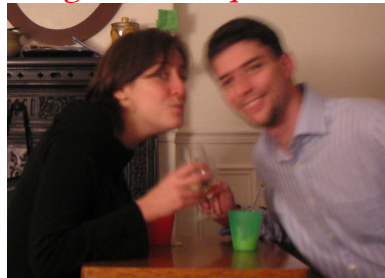
#### *Bien garnir l'assiette*



#### *Adeline, pense aux fleurs pour ton mari!*



#### *Finalement déguster et ne pas oublier le Champ'*



### *Et comment fait-on maintenant ? !?*

- ✓ *Se faire préparer des filets de turbot bien épais par le poissonnier*
- ✓ *Émincer les blancs de poireaux et les faire suer dans un beurre fondu sans coloration et à couvert.*
- ✓ *Quand les poireaux prennent un aspect de compote bien luisante et fondante verser un peu de crème pour lier*
- ✓ *Mélanger*
- ✓ *Verser les poireaux dans un plat allant au four poser les blancs de turbot SUR les poireaux*
- ✓ *Napper légèrement de la crème Saler et poivrer*
- ✓ *Couvrir d'alu Porter au four à T° douce (160°C) environ*
- ✓ *Cuire environ 10' (vérifier quand même si il ne manque pas de cuisson)*
- ✓ *Saupoudrer de quelques herbes fraîches hachées Simple mais mortellement délicieux !*

Très bon et nous vous rappelons que la simplicité est certainement la chose la plus compliquée à réussir en cuisine.....