

En accompagnement du vin du Domaine Dubourdieu, Cuvée Drapeaux de Floridène, 2009, Graves

PLAT :

« FILET DE TURBOT EN PAPILOTTE ET CRÈME CITRONNÉE »

Ingrédients pour 2 personnes :

1 petit turbot (environ 500 grammes)
Crème fraîche liquide
Tomates cerises
Persil
Echalottes
Jus de citron



Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Difficulté :



Préparation :

1. Prélevez les filets du turbot. (Ou demandez à votre poissonnier de le faire pour vous !).
2. Disposez-les sur une feuille de papier aluminium assez grande (d'une petite taille A4).
3. Ciselez l'échalote très finement dans la papillote. Pour ne pas pleurer, épluchez-les sous l'eau froide. D'autres disent qu'il faut tirer la langue sinon !
4. Saupoudrez votre papillote de persil frais et de crème.
5. Coupez quelques tomates cerises que vous ajouterez sur les filets de turbot.
6. Enfin salez, poivrez et versez le jus de citron.
7. Disposez les papillotes dans un plat au four pendant 20 minutes à 180 °C.

Astuce : Servez votre poisson avec un peu de riz basmati et quelques tranches de pain complet.

Vos papillotes de turbot à la crème citronnée s'associeront particulièrement bien avec la légèreté du vin blanc de Monsieur Dubourdieu. Sa bouche fraîche, citronnée, minérale, avec une finale très aromatique et sa petite touche iodée m'ont charmée !

