

FILET DE TURBOT LABEL ROUGE À LA VAPEUR, ASPERGES VERTES, SAUCE MOUSSEUSE AUX AGRUMES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de turbot Label Rouge sans la peau
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 orange
- 1 citron
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel
- Poivre du moulin



Credit photo : CIPA / Philippe Asset

Préparation

Laver les agrumes et prélever les zestes en lanières. Réserver la moitié des zestes. Émincer finement le reste puis le faire revenir très doucement dans le beurre 10 minutes environ. Verser le tout dans une passette pour récupérer le beurre d'agrumes puis laisser refroidir.

Laver les asperges, couper la base et les faire cuire 15 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, la pointe vers le haut.

Préparer la sauce en délayant la farine dans 1 dl d'eau froide. Faire bouillir ½ litre d'eau dans une casserole puis verser la farine. Saler, poivrer et laisser réduire en mélangeant jusqu'à consistance voulue. Incorporer le beurre d'agrumes en petits morceaux puis la crème fraîche. Réserver la sauce au bain-marie.

Saler et poivrer l'intérieur des filets de turbot Label Rouge, déposer une lanière de zeste d'orange et de citron puis rouler chaque filet sur lui-même. Faire tenir à l'aide d'un pic en bois. Placer les filets dans un panier vapeur et laisser cuire 10 minutes environ.

Au moment de servir, mixer la sauce pour la faire mousser. Déposer sur chaque assiette quelques asperges, un filet de turbot Label Rouge en retirant le pic en bois, napper de sauce mousseuse et décorer avec des rubans de zestes d'agrumes.

// À l'époque, l'aquaculture était encore un métier neuf...

Il a fallu tout apprendre et on en apprend encore tous les jours ! La recherche de la perfection nous oblige à une permanente remise en question.

Nous avons donc choisi de miser sur la qualité plutôt que sur la quantité. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi de nous engager dans la démarche Label Rouge.

Certaines fermes espagnoles ou portugaises produisent plus de 1 000 tonnes de turbots par an. Nous n'en produisons qu'une centaine. La supériorité de notre turbot Label Rouge permet à celui-ci de se différencier des productions de masse. Cette qualité reconnue nous assure la vente de l'ensemble de notre production auprès de la restauration haut de gamme.

Notre travail est un travail d'équipe. Les contraintes du Label Rouge imposent des efforts constants tout au long de l'année. Mais la récompense est là quand au terme des tests gustatifs les consommateurs ne font pas la différence entre notre turbot Label Rouge et un turbot de ligne. **//**

Dominique Duval,
producteur de turbot Label Rouge

www.turbotlabelrouge.com