



Champagne Etienne Lefèvre

Pavé de turbot, mousse d'oignons

Pour 4 personnes

Niveau de difficulté : facile

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Il faut : - 4 pavés de turbot avec la peau
- 120 g de beurre doux
- 1 oignon blanc de taille moyenne
- Huile d'olive, fleur de sel,
poivre du moulin



PREPARATION :

- Épluchez l'oignon, émincez-le finement et faites-le cuire dans une casserole avec 100 g de **beurre** et 10 cl d'**eau** pendant 15 min, à feu doux.
- Pendant ce temps, faites chauffer une cuillère à soupe d'**huile d'olive** dans une grande sauteuse.
- Déposez les **pavés de turbot** côté peau dans la sauteuse et faites-les griller pendant 5 min à feu vif. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire le poisson pendant 10 à 15 min.
- Vérifiez la cuisson, il doit être nacré et encore légèrement ferme.
- Présentez les pavés dans les assiettes chaudes, **salez et poivrez**. Une fois, l'oignon cuit, mixez-le et arrosez le poisson.
- Proposez avec du riz thaï ou des pommes de terre vapeur.

