Filet de Turbot sauvage aux girolles

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

* 1 Turbot de 1,3 ou 1,4 Kg (Turbot entier)
* 5 échalotes
* 400g de girolles
* ½ L de fumet de poison
* ½ L de crème liquide
* 100g de beure

Préparation

* A faire la veille : la sauce, la duxelle et le fumet de poisson
* La sauce :
* Faire suer 2 échalotes ciselées finement avec 50g de beurre
* Ajouter 200g de girolles coupées en fines lanières
* Ajouter 400g de fumet de poisson puis 400 g de crème liquide
* Saler et poivrer
* Laisser cuire jusqu’à obtenir une sauce nappante
* La duxelle :
* Faire suer 3 échalotes ciselées très finement avec 50g de beurre
* Ajouter 200g girolles coupées en brunoise
* Ajouter 100g de crème liquide
* Cuire à feux doux jusqu’à obtenir une consistance un peu épaisse
* A faire le jour même : La cuisson des filets
* Les filets :
* Enlever la peau des 4 filets de turbot
* Couper les filets en 2 dans le sens de la largueur
* Prendre les 4 filets les moins beaux et y étaler la duxelle
* Recouvrir ces filets des 4 derniers morceaux de turbot (comme pour un sandwich)
* Mettre dans un plat beurré les 4 « sandwichs »
* Rajouter 100g de fumet et cuire à feu doux (100°C) pendant environ 15 minutes