



Recette réalisée par
JEROME NUTILE

ESTIVAL DE HARICOTS VERTS, PÊCHE, AMANDES ET AGRUMES, TURBOT EN ÉCAILLE DE POULPE, ÉMULSION VERVEINE

Les ingrédients (Pour 8 personnes)

1 poulpe
1 turbot
200 g de haricot Vert
30 g d'amandes effilées
2 pêches
1 pamplemousse
1 orange
20 g d'échalote
30 g de beurre

Préparation :
Cuire le poulpe à sec dans une cocotte à couvert.
Lever le turbot en filet, couper 8 pavés et monter des écailles de poulpe sur le dessus
Cuire lentement à la vapeur douce.
Cuire les haricots verts à l'eau bouillante puis réserver.
Faire des petits suprêmes d'agrumes. Torrifier les amandes.
Faire suer les échalotes au beurre, puis ajouter les haricots verts.
À la fin, ajouter les suprêmes d'agrumes + les amandes torrifiées.

Sauce Verveine

10 cl Jus de moules
10 cl Crème
80 g de beurre
1/2 botte de verveine

Préparation :
Faire réduire le jus de moules et la crème à moitié.
Monter la préparation au beurre.
Ajouter les feuilles de verveine. Mixer et passer au chinois.

Crème de Poivron

1 poivron rouge
50 g d'oignon
50 g de beurre

Préparation :
Faire suer l'oignon et le poivron dans 20 g de beurre,
mouiller légèrement à l'eau puis monter au beurre.
Mixer puis passer au chinois.