

# Turbot au four et beurre blanc

## Ingredients

Pour le turbot :

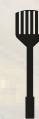
- 1 turbot de 2 kg
- 30 g de beurre
- 15 cl de vin blanc sec
- thym

Pour le beurre blanc :

- 3 échalotes
- 3 càs de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc sec
- 200 g de beurre

## Je passe en cuisine

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Versez dans une lèchefrite les 15 cl de vin blanc et un grand verre d'eau, puis déposez-y quelques branches de thym.
2. Enduisez généreusement le turbot de beurre sur toute la surface, salez et poivrez. Déposez-le dans la lèchefrite et enfournez 30 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez le beurre blanc : pelez et hachez finement les échalotes. Faites-les revenir dans une casserole avec les 10 cl de vin blanc sec, puis laissez réduire à sec à feu moyen.
4. Incorporez la crème fraîche et laissez frémir quelques minutes en remuant. Ajoutez ensuite le beurre découpé en petits morceaux et fouettez énergiquement jusqu'à obtenir une sauce lisse et onctueuse. Salez et poivrez au goût.
5. Versez le beurre blanc dans une saucière chaude et servez aussitôt avec le turbot sorti du four.



**DIFFICULTÉ**

MOYEN



**PRÉPARATION**

40 MIN



**CUISSON**

30 MIN



**NB DE PERS.**

4