



Tarte normande au camembert et filets de turbot au cidre

Tarte normande au camembert (pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 600 g de pommes de terre
- 10 cl de crème épaisse
- 100 g de lard fumé en bâtonnets
- 1 camembert bien fait
- 100 g de beurre
- Persil
- Sel et poivre
- Salade verte
- Huile
- Vinaigre

1/ Préchauffez le four à 210°C.

2/ Epluchez et cuisez les pommes de terre 10' à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et coupez-les en rondelles fines. Faites fondre le beurre dans un caquelon.

3/ Déroulez la pâte avec sa feuille de cuisson sur une plaque. Piquez à la fourchette. Etalez-y la crème, le camembert en lamelles, les lardons et les pommes de terre. Salez, poivrez. Badigeonnez de beurre fondu.

4/ Faites cuire 20 à 30' minutes au four (suivant l'épaisseur de la pâte).

5/ Sortez la tarte du four. Parsemez de persil et servez chaud avec une salade verte vinaigrée.

Filets de turbot au cidre (pour 4 personnes)

- 750 g de filets de turbot
- 2 blancs de poireaux
- 1 pomme
- 40 cl de cidre
- 40 cl de fumet de poisson
- 250 g de champignons de Paris
- 150 g de beurre
- 1/2 citron
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre blanc moulu



- 1/Préchauffez le four à 200°.
- 2/ Lavez et émincez les blancs de poireaux.
- 3/ Pelez et coupez la pomme en lamelles.
- 4/ Dans une cocotte beurrée, déposez les poireaux et les lamelles de pomme. Posez les filets de turbot, salez et poivrez. Versez le cidre et le fumet. Portez à ébullition et couvrez d'un papier gras.
- 5/ Mettez la cocotte dans le four pendant 10'.
- 6/ Nettoyez les champignons et cuisez-les à blanc (c'est-à-dire avec eau, citron, sel, poivre et beurre).
- 7/ Lorsque les filets de turbot sont cuits, réservez-les au chaud. Passez le jus de cuisson, versez-le dans une casserole et faites réduire la cuisson d'un tiers.
- 8/ Récupérez les légumes, et passez-les au mixeur.
- 9/ Ajoutez la crème fraîche ainsi que la purée de légumes, et terminez en montant au beurre.
- 10/ Ajoutez les champignons (sans le jus) à la sauce.
- 11/ Pour la pomme duchesse d'accompagnement, faites cuire des pommes de terre à l'eau bouillante salée, écrasez-les, ajoutez du beurre et du jaune d'œuf.
- 12/ Dressez la pomme duchesse à l'aide d'une poche à douille cannelée sur assiette ; Faites-la dorer au four.
- 13/Dressez les filets de turbot et nappez de sauce. Servez avec une pomme duchesse.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/article/detail_tarte-normande-au-camembert-et-filets-de-turbot-au-cidre?id=9092899&preview=true