

Turbot à la rhubarboise



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 3-4 petites portions (ou 2 gros appétits)

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de rhubarbe coupée en petits dés, divisé en 2
½ tasse (125 ml) beurre non salé
2 c. à soupe (30 ml) de boutons de marguerite ou baies de sureau immatures
¼ tasse (60 ml) de persil frais haché
Sel au goût
400-500g de filets de turbot du Québec
Farine non-blanchie en quantité suffisante
2 c. à soupe (30 ml) d'huile locale
½ tasse (125 ml) de croûtons hachés grossièrement

Préparation

1. Placer la moitié de la rhubarbe dans un petit bol et ajouter 3 c. à soupe (45 ml) d'eau. Passer au micro-ondes 1 minute pour la ramollir. Égoutter, puis écraser la rhubarbe ramollie avec le dos d'une cuillère dans un petit tamis. Vous obtiendrez environ 2 c. à soupe (30 ml) de jus de rhubarbe. Réserver.

CARIBOU

2. Dans une petite casserole, chauffer le beurre à feu moyen et le laisser mousser. Cuire jusqu'à ce qu'il devienne noisette.
3. Arrêter la cuisson du beurre en ajoutant le jus de rhubarbe, puis ajouter les dés de rhubarbe, les boutons de marguerite ou baies de sureau immatures, et le persil. Chauffer doucement jusqu'à ce que les dés de rhubarbe soient tendres, sans se défaire.
4. Pendant ce temps, éponger le poisson et couper les filets en 3 ou 4 morceaux (plus petits, ils sont plus faciles à tourner sans se défaire).
5. Dans une assiette, assaisonner le poisson et l'enrober de farine. Taper doucement pour enlever l'excédent.
6. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu mi-élevé et ajouter l'huile. Y déposer le poisson et cuire environ 3 à 5 minutes de chaque côté (en le tournant très délicatement) jusqu'à ce qu'il soit cuit et légèrement doré.
7. Déposer le poisson dans une assiette de service et arroser de sauce. Ajouter les croûtons et servir aussitôt.

Une petite note:

- Le jus de rhubarbe préparé à l'étape 1 pourrait remplacer le citron dans une vinaigrette et plusieurs autres recettes, amusez-vous pendant qu'elle est en saison!