

TURBOT QUADRILLÉ, TOMATES ET MOUSSELINE D'AMANDES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

2 à 3 jours avant : faire mariner* les
tomates cerises

POUR 4 PERSONNES

4 pavés de turbot de 140 g

pièce

8 tomates cerises rouges

4 tomates cerises jaunes

4 tomates de 70 g pièce

4 g de curcuma en poudre

100 g de tomates séchées

5 cl d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

MARINADE*

10 cl d'huile d'olive

1 branche de thym

1 feuille de laurier

1 gousse d'ail

MOUSSELINE D'AMANDES

10 cl de crème liquide

10 cl de crème épaisse

100 g d'amandes en poudre

1 citron au sel

PRÉPARER LA MOUSSELINE D'AMANDES

Mettre les tomates cerises à mariner* dans
l'huile d'olive avec le thym, le laurier et l'ail
coupé en deux.

Dans une casserole, cuire la poudre d'aman-
des avec les crèmes pendant 15 à 20 minu-
tes. Passer au mixeur avec le citron au sel,
assaisonner*.

Monder* les grosses tomates, remonter la
peau autour du pédoncule. Couper un cha-
peau, les évider*.

Détendre* le curcuma avec un peu d'eau.
Mixer les tomates séchées avec l'huile
d'olive et passer au tamis.

Marquer* sur le gril les pavés de turbot, ter-
miner la cuisson au four pendant 4 à
5 minutes à 200 °C.

Avec un pinceau, badigeonner toute la sur-
face des assiettes avec le curcuma et la
tomate en purée. Remplir les grosses toma-
tes avec la mousseline d'amandes. En dis-
poser une sur chaque assiette avec les
tomates cerises et le turbot.