

## Turbo farci au gratin

Pour 6 à 8 personnes.

1 turbot de 2 kg 400 environ.

Court-bouillon : 1 citron, 1 dl de lait, gros sel.

1 litre de moules, 250 g de crevettes décortiquées.

Sauce : 40 g de beurre, 30 g de farine, sel, poivre, 2 jaunes d'œufs, 50 g de gruyère râpé.

60 g de gruyère râpé.

Mettre le poisson dans la turbotière (peau noire en dessous) avec le lait, du gros sel et le citron coupé en rondelles. Mouiller d'eau à hauteur et amener doucement à ébullition. Laisser cuire à frémissement pendant 45 minutes environ.

Dès que le turbot est cuit, l'égoutter, enlever la peau, défaire les quatre filets et les tenir au chaud. Conserver le court-bouillon et le filtrer.

Faire ouvrir les moules pendant 5 minutes sur feu vif. Les retirer des coquilles et filtrer leur jus de cuisson.

Préparer un roux blond avec le beurre et la farine et le mouiller avec le jus des moules complété par 1/2 l de court-bouillon. Amener à ébullition, laisser mijoter pendant 5 minutes, saler, poivrer. Hors du feu lier avec les jaunes d'œufs et ajouter le gruyère. Partager la sauce en deux parties. Incorporer à la première les moules et les crevettes.

Disposer sur le plat de service deux des filets de turbot, les napper de la sauce aux crevettes, recouvrir des deux autres filets, que l'on masquera de sauce blanche. Saupoudrer de gruyère et faire gratiner.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.