



6 personnes



20 min



20 min

6 tronçons de turbot
Huile d'olive
50g de beurre doux
10cl de vin rouge
12cl de fond de veau
Ail
Thym
Laurier

Sel, poivre

Turbot sauce vin rouge

Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude, saisissez pendant 5 min les tronçons de turbot assaisonnés de sel. Retournez-les ensuite délicatement et poursuivez la cuisson à feu doux. Ajoutez l'ail écrasé, le thym et le laurier. Nourrissez le poisson en ajoutant le beurre et en l'en arrosant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit cuit. Poivrez puis réservez au chaud. Déglacez la poêle avec le vin rouge et le fond de veau, puis laissez réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe et soit onctueuse. Nappez le poisson et servez.