TURBOT AUX MORILLES, SAUCE AU VIN JAUNE

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 turbot levé en filets (garder la carcasse et les parures)

glace de poisson (recette  [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/09/20080451.html)) ou fumet de poisson (recette  [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/09/20081048.html))

16 morilles

crème

25cl de vin jaune (ou à défaut vin d''Arbois)

épinards

1 feuille de brick

beurre

* Préparer les croustillants :

 Découper 4 bandes de 1,5cm dans une feuille de brick. Badigeonner de beurre fondu. Enrouler les bandes autour d'un cercle à pâtisserie recouvert de papier sulfurisé.
 Cuire 5 min à 180°C.

* Cuire les épinards :

 Faire revenir 5 min des pousses d'épinards dans une noisette de beurre

 Rectifier l'assaisonnement.

* Cuire les morilles :

- Réhydrater 16 morilles séchées 30 min dans du lait.

- Faire revenir les morilles égouttées 5 min dans du beurre . Saler, poivrer.

* Préparer la sauce :

- Faire chauffer 25cl de fumet de poisson ou de la glace de poisson  + 25cl de vin jaune. Réduire de 1/2.
- Ajouter 2 cs de crème épaisse.

* Cuire le poisson :

Cuire sur du papier sulfurisé  les filets de turbot salés et poivrés 5 min à 180°C.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/12/20106815.html