



  
Domaine Laroche  
CHABLIS  
depuis 1850

## Turbot poché dans une huile parfumée et coulis de tomate

Pour 4 personnes

### Le coulis

7 à 8 tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive / 1 cuillère à café de vinaigre balsamique / sel / poivre

### Le poisson et son huile parfumée

4 filets de turbot (ou autre poisson ferme)

3 oignons émincés

2 citrons émincés

1 branche de romarin ou de thym / 1 feuille de laurier

1 gousse d'ail écrasée / 75 cl d'huile (tournesol ou arachide)

### Le coulis :

Couper les tomates en quatre, ôter le jus et les pépins et réduire en purée au mixeur. Passer le jus au chinois; incorporer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, saler/poivrer et fouetter énergiquement.

Repartir ce coulis dans 4 assiettes creuses.

### Le poisson :

Dans une grande cocotte faire revenir dans un peu d'huile, le citron, les oignons, le thym, le laurier et l'ail.

Poser dessus, à plat, les filets de poisson et couvrir d'huile. Porter doucement à ébullition. Le poisson est cuit au bout d'une dizaine de minutes.

Le poser sur le coulis et décorer d'herbes fraîches.

**A savourer avec un Chablis 1er Cru Les Fourchaumes Vieilles Vignes**

Venez découvrir notre restaurant  
dans un cadre splendide en plein coeur de Chablis...

*Laroche Wine Bar Restaurant & hôtel des Vins Meulin*

18, rue des Moulins - 89800 Chablis Tel: 03.86.42.47.30 Fax: 03.86.42.84.44

[www.larochehotel.fr](http://www.larochehotel.fr) [www.larochewines.com](http://www.larochewines.com)