



FILETS DE TURBOT pochés dans le vin

4 portions

15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
125 ml	vin blanc sec	½ tasse
250 ml	fumet de poisson	1 tasse
2	échalotes sèches, tranchées fin	2
4	gros filets de turbot	4
30 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées	2 c. à s.
30 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	2 c. à s.
50 ml	crème à 35 % sel et poivre	¼ tasse

- Dans une poêle, verser l'huile d'olive, le vin blanc et le fumet de poisson. Ajouter les échalotes, saler et poivrer au goût. Couvrir, porter à ébullition, et faire cuire pendant 2 minutes à feu vif.
- Baisser le feu à moyen, de telle sorte que le liquide ne bout plus. Disposer les filets dans la poêle et les faire cuire pendant 2 minutes. Les retourner délicatement avec une spatule et prolonger la cuisson pendant 2 minutes. Retirer les filets de la poêle et réserver.
- Au liquide de cuisson, ajouter les câpres, le pesto et la crème. Faire cuire 3 ou 4 minutes à feu vif, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer au goût, verser sur le poisson et servir aussitôt.