

Bruno Oger

Turbot, céleri, vierge feuille, échalote et noix

(pour 8 personnes)

Bruno Oger vous accueille en ses murs à la **Villa Archange**, Grande table du monde et Relais & Châteaux sur la colline du Cannet, non loin de la Croisette où sa cuisine affichait déjà deux étoiles lorsqu'elle était au service du *Majestic*. C'est entre mer et océan qu'il faut situer Bruno Oger, entre la Méditerranée où il s'est ancré et dont il apprécie tout particulièrement la richesse des saveurs végétales, et l'Atlantique où il est né et d'où provient l'essentiel de ses poissons et crustacés. La viande est discrète à sa carte, tandis que les sauces jouent un rôle clé dans la rondeur des plats. Maîtrise et raffinement sont ici au service d'une haute idée du goût.

« Il s'agit d'abord d'un accord de contraste, où la douceur du vin va à la rencontre des notes acidulées du plat. Ensuite, une belle complémentarité apparaît entre l'extravagance aromatique de Château de Fargues et les puissants arômes végétaux de la sauce, d'une part. D'autre part, l'élégance et la fraîcheur du vin s'harmonisent idéalement avec la texture délicate du turbot. »

Turbot

1 turbot de 3 ou 4 kg
Lever les filets de turbot, les tailler et réserver au frais.

Huile de céleri

100 g de feuilles de céleri
100 g d'huile de pépins de raisin
100 g d'huile d'olive

Blanchir les feuilles de céleri dans une eau bouillante, puis les refroidir dans l'eau glacée. Les égoutter, puis bien les presser. Les mettre dans un bol à Pacojet et ajouter l'huile de pépins de raisin ainsi que l'huile d'olive. Faire prendre au surgélateur avant de mixer au Pacojet. Une fois qu'elle est revenue à température ambiante, filtrer l'huile à travers un linge étamine, puis réserver au frais et à l'abri de la lumière.

Purée de céleri

2 oignons blancs
10 cl d'huile de tournesol
20 g de beurre
1 céleri-rave
½ l de crème liquide
1 branche de céleri

Faire suer les oignons ciselés avec l'huile et le beurre, puis ajouter le céleri-rave émincé. Cuire à couvert, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Verser la crème liquide et laisser réduire de moitié. Mixer ensuite finement, passer au chinois et réserver. Tailler la branche de céleri en fine brunoise, réserver.

Sauce vierge

100 g d'échalotes
50 g de céleri-rave
20 g de raifort
50 g de noix concassées
20 g de feuilles de céleri
10 cl de vinaigre de cidre
Fleur de sel PM

Ciseler finement les échalotes, les rincer sous l'eau, puis bien les égoutter. Tailler le céleri-rave en julienne. Râper le raifort à la Microplane, concasser les noix, ciseler les feuilles de céleri. Ajouter le vinaigre, saler, puis verser l'huile de céleri sur cette préparation.

Finition

5 cl d'huile d'olive
30 g de beurre

Cuire doucement les morceaux de turbot à la poêle avec l'huile et le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Verser la sauce vierge dans le fond de l'assiette. Déposer le turbot par-dessus. À la dernière minute, râper un peu de raifort.