

Filet de haddock vapeur Mousseline de céleri

Pour 8 personnes
Fait par :Caroline Juillard
Le : 11/01/2018
Source recette :



1. ELEMENTS DE BASE

1,2/1,6 de filets de haddock (120/140 g/pers)

Retirer la peau et parer le haddock.
Portionner et dessaler le poisson à l'eau froide
Cuire le haddock à la vapeur (5/6 mn) ou pocher dans un court bouillon au lait

2. JARDINIÈRE DE CELERIS

300 g de céleri rave
200 g de céleri branche
50 g de beurre

Eplucher, laver les céleris
Réserver les feuilles jaunes du céleri branche
Tailler des bâtonnets de 0,5 cm de section/ 3 à 4 cm de longueur
Utiliser les parures pour la purée

3. JULIENNE DE CELERI AU CITRON

200 g de céleri rave
2 citrons jaune
5 cl d'huile d'olive
feuilles de céleri branche

Tailler une fine julienne de céleri branche.
Utiliser les parures dans la purée
Zester et segmenter les citrons jaunes
Mélanger la julienne, les segments et les feuilles
Le mélange sera assaisonné au moment de l'envoi et utiliser en décor

4. MOUSSELINE DE CELERI

1 kg de céleri-rave
150 g de riz long
30 cl de lait
22 cl de crème liquide
50g de beurre

Eplucher le céleri-rave et le couper gros morceaux.
Marquer en cuisson avec eau, lait, riz, et gros sel durant 30 minutes dans le lait
Passer au mixeur et tamis pour avoir une purée bien lisse
Mettre au point avec le beurre et la crème et assaisonnement
Réserver au bain marie au chaud

5. FINITION

400 g de pomme de terre
150 g de crevettes grises
20 cl de crème liquide
1 citron jaune

Cuire les pommes de terre pour réaliser une purée.
Passer et détendre avec la crème et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Réserver le crémeux de pomme de terre au bain marie au chaud. Servir en saucière ou disposer en fond d'assiette
Zester le citron. Réserver
Presser le citron en jus
Décortiquer les crevettes grises

ASSAISONNEMENT

gros sel
sel fin
poivre blanc moulu