

# Mi-cuit de saumon, mousseline de céleri aux oignons rôtis, comme un beurre blanc au fumet de poisson, ciboulette fraîche |

Recette pour 12 Tapas



## Description

Dans un pot Mason, au fond vous allez trouver une fine purée de céleri-rave aux oignons caramélisés. Au centre, un joli cube de saumon de l'Atlantique, cuit à l'unilatéral. Pour finir, une belle sauce blanche et onctueuse à base de fumet de poisson et de ciboulette fraîche vient napper l'ensemble.

## Ingrédients

### Purée de céleri

- 500 Gr Céleri-rave
- 250 Ml Eau
- 250 Ml Lait
- 150 Gr Oignon
- 50 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Branche(s) Estragon
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Saumon

- 480 Gr Pavé de saumon
- 25 Ml Huile de canola
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Sauce beurre blanc

- 100 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Fumet de poisson
- 100 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 100 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 8 Brin(s) Ciboulette
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Épluchez le céleri-rave, coupez-le en cube.

Émincez l'oignon finement. Épluchez et ciselez finement les échalotes françaises.

Coupez le beurre en petits cubes.

Détaillez le saumon en cube d'environ 3 cm ( 40 grammes) de côté.

Ciselez la ciboulette finement.

### Purée de céleri-rave

Dans une casserole, faites revenir votre oignon émincé avec un filet d'huile et du beurre. Faites en sorte qu'il prenne une belle coloration dorée, Ajoutez le céleri et couvrez avec moitié eau et lait à hauteur. Salez et faites cuire à feu très doux pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Égouttez les cubes de céleri et déposez-les dans la cuve d'un robot culinaire. Mixez-les jusqu'à obtention d'une purée lisse. Ajoutez le liquide de cuisson petit à petit en prenant garde à ce que la purée ne devienne pas trop liquide.

Ajoutez-y une noisette de beurre et rectifiez l'assaisonnement.

### Saumon

Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer votre huile, puis déposez un à un vos cubes de saumon assaisonnés. Laissez-les bien saisir de manière à ce qu'ils prennent une belle coloration dorée d'un seul bord, puis posez-les ensuite sur une plaque et finissez la cuisson 3 minutes dans le four.

### Sauce comme un beurre blanc

Faites revenir légèrement les échalotes avec un peu de beurre. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez le vinaigre balsamique puis laissez réduire (vous allez obtenir une purée humide d'échalote). Versez la crème, portez à ébullition et ajoutez la poudre de fumet de poisson. Rectifiez l'assaisonnement.

### Finitions et montage

Dans un pot Mason, déposez proprement la purée de céleri au fond du pot à l'aide d'une poche à pâtisserie. Déposez dessus le morceau de saumon, arrosez généreusement de la sauce crémeuse. Parsemez de la ciboulette ciselée sur le saumon avant de servir.

**Bon appétit!**