

Flans de céleri au haddock

Les ingrédients pour 4 personnes

500 g de filets de haddock
750 g de céleri-rave
250 g de pommes de terre
1 bouquet de persil
1 bouquet de coriandre
1 citron
25 cl de crème liquide
2 oeufs
6 c à s d'huile d'olive fruitée
50 g de beurre + 15 g pour les moules
Du lait pour la cuisson du haddock

Couper en cubes le céleri et les pommes de terre épluchés et les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter et passer au moulin à légumes.

Incorporer le beurre à la purée puis les oeufs battus avec la crème.

Saler et poivrer. Répartir dans des ramequins beurrés.

Faire cuire 20 mn dans le panier d'un cuit-vapeur.

Pendant ce temps amener à ébullition un mélange moitié eau et moitié lait et pocher le haddock pendant 5 mn.

Ciseler coriandre et persil et les mettre dans une casserole avec le jus du citron et l'huile d'olive. Saler légèrement et poivrer. Faire tiédir 10 mn pour que les parfums s'épanouissent.

Egoutter le haddock, enlever la peau et l'effeuiller.

Démouler les flans sur les assiettes, entourer de sauce tiède et répartir le haddock sur les flans.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>