

Filet de sandre poêlé, purée de céleri et vinaigrette tiède aux pois chiches

INGREDIENTS

- 2 morceaux de filet de sandre
- ½ céleri rave
- crème fraîche liquide
- sel, poivre
- beurre
- huile d'olives
- vinaigre à l'échalote
- 1 tomate
- pois chiches
- persil

Peler le céleri rave et le couper en petits morceaux. Mettre dans une casserole, couvrir de crème, saler, poivrer et cuire à feu doux jusqu'à ce que le céleri s'écrase à la fourchette.

Mixer le tout très finement avec une girafe. Réserver au chaud.

Poêler le sandre, côté chair dans une poêle avec du beurre. Le retourner, saler, poivrer et finir la cuisson côté peau. Réserver au chaud.

Dans une casserole, mélanger 2 tiers huile d'olives, 1 tiers vinaigre d'échalote et porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Laisser bouillir quelques secondes. Peler la tomate et couper la peau en petits carrés. Ajouter dans la vinaigrette. Hacher du persil et incorporer aussi. Laisser infuser quelques minutes jusqu'à ce que le mélange tiédisse. Egoutter les pois chiches.

DRESSAGE

Napper le poisson avec la vinaigrette tiède et les carrés de tomate.