Filet de maigre bardé de chorizo, mousseline de céleri et crème de chorizo

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

• 300 à 350 g de filet de maigre, sans peau ni arêtes

• 50 à 60 g de chorizo en tranches fines

• 400 g de céleri-rave épluché (environ 600 à 700 g entier)

• 10 cl de crème liquide pour la mousseline

• 30 g de beurre

• 60 g de chorizo pour la crème

• 1 petite échalote

• 5 cl de vin blanc

• 15 cl de crème liquide pour la sauce

• 5 cl de fumet de poisson (facultatif)

• Sel, poivre, quelques gouttes de citron

PRÉPARATION

1. Éplucher le céleri, le couper en cubes et le cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter soigneusement.

2. Mixer le céleri chaud avec le beurre et la crème jusqu'à obtenir une mousseline lisse. Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

3. Pour la crème de chorizo, faire suer l'échalote ciselée avec le chorizo coupé en petits dés. Déglacer au vin blanc et laisser réduire presque à sec.

4. Ajouter la crème (et le fumet si utilisé). Laisser frémir doucement 8 à 10 minutes, mixer puis passer au chinois. Ajuster la texture et l'assaisonnement.

5. Couper le maigre en deux portions. Disposer les fines tranches de chorizo en les faisant légèrement chevaucher sur le dessus du poisson.

6. Cuire au four à 180 °C environ 8 à 12 minutes selon l'épaisseur, jusqu'à ce que le poisson soit juste cuit et nacré à cœur.

7. Dresser la mousseline, déposer le maigre et servir avec la crème de chorizo.