



Rémoulade de céleri et de fruits et dos de cabillaud à la purée corail

Rémoulade de céleri et de fruits (pour 4 personnes)

- 1/2 céleri rave
- 20 grains de raisins noirs
- 1 pomme verte
- 12 cerneaux de noix
- 4 pincées de cumin
- Jus d'1/2 citron
- 1 oeuf
- 1 c à s de moutarde
- 15 cl d'huile
- 1 c à c de vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre du moulin

1/ Dans un petit saladier, montez une mayonnaise, salez et poivrez.

2/ Dans un autre saladier, montez le blanc d'œuf en neige ferme. Incorporez-le délicatement (avec une maryse ou une cuiller en bois) dans la mayonnaise obtenue.

3/ Epluchez le céleri et émincez le finement. Pressez du jus de citron pour éviter l'oxydation, ajoutez ensuite la pomme en julienne.

4/ Assaisonnez de mayonnaise le céleri et la pomme puis coupez les raisins en 2 et épépinez-les.

5/ Répartissez le mélange de céleri et la pomme dans de petits bols. Parsemez dessus les raisins et les cerneaux de noix grossièrement concassés, puis les graines de cumin.



Dos de cabillaud à la purée corail (pour 4 personnes)

- 4 pavés de dos de cabillaud de 200 g environ
- 250 g de lentilles corail
- 15 cl de lait de coco
- 15 cl de crème liquide
- 60 cl d'eau
- Quelques brins de coriandre
- 40 g de beurre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 30 g de noix de coco râpée
- Sel et poivre du moulin

1/ Rincez les lentilles, mettez-les dans une casserole avec l'eau, la moitié du lait de coco et du poivre. Portez à ébullition et cuisez 20 minutes à feu moyen

2/ Egouttez les lentilles au-dessus d'une casserole pour récupérer 15 cl d'eau de cuisson. Mélangez cette eau avec le reste de lait de coco et la crème. Faites réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

3/ Pendant ce temps, mixez les lentilles avec le beurre en purée. Salez, réservez au chaud (four à 80°).

4/ Faites griller légèrement 1 à 2 minutes la noix de coco dans une poêle anti adhésive en remuant.

5/ Salez, poivrez les pavés de cabillaud. Poêlez-les 5 minutes de chaque côté avec l'huile d'olive.

6/ Ajoutez quelques feuilles de coriandre et mixez.

7/ Servez le poisson avec la sauce coco, la purée corail, le tout parsemé de noix de coco.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_remoulade-de-celeri-et-de-fruits-et-dos-de-cabillaud-a-la-puree-corail?id=8938346&emissionId=5931