



Poissons

Parmentier de haddock au céleri



1h25

25 min

1h

0

481

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson de la purée

- 1 Peler les pommes de terre avec un économiseur, les couper en deux. Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egoutter et réserver.
- 2 Avec un couteau, enlever la peau du céleri. Détailler la chair en gros cubes. Faire cuire - environ 15 minutes - dans une casserole avec le lait en ajoutant suffisamment d'eau pour couvrir les morceaux de céleri. Saler légèrement.
- 3 Egoutter le céleri tout en conservant le mélange lait et eau qui a servi à la cuisson afin de pouvoir mouiller la purée si la texture était un peu trop compacte.
- 4 Passer les pommes de terre et le céleri dans un moulin à légumes au dessus d'une casserole. Ajouter la crème liquide et mélanger.
- 5 Faire chauffer légèrement la purée obtenue. Remuer avec une cuillère en bois afin de dessécher un peu la purée.
- 6 Laver et sécher la pomme verte. La détailler en petits cubes. Incorporer dans la purée et mélanger vivement. Poivrer et saler légèrement. Réserver.
- 7 Intégrer des pommes de terre à purée de céleri permet

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le haddock

500 g **Haddock**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
4 c. à café **Crème liquide (fleurette)**
1 **Persil plat**

Ingrédients pour la purée de céleri à la pomme verte

700 g **Boule de céleri**
500 g **Pomme(s) de terre**
0.5 **Pomme(s)**
40 cl **Lait demi-écrémé**
3 c. à café **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la chapelure de noisette

3 c. à soupe **Noisette(s) en poudre**

d'en adoucir le goût et de densifier la texture de la purée en elle-même.

Étape 2

Cuisson du haddock

- 1 Verser le lait dans une casserole et porter à frémissement.
- 2 Eteindre le feu et déposer le haddock dans la casserole. Laisser pocher 10 minutes.
- 3 Egoutter le haddock. L'effeuiller avec les doigts au dessus d'un saladier. Enlever les éventuelles arêtes.
- 4 Verser la crème liquide sur le poisson et la mélanger délicatement.
- 5 Pour donner une texture moelleuse au haddock, le faire pocher dans du lait tiède. Attention, si le lait bout, le haddock aura tendance à durcir.
- 6 Le haddock étant salé, il est inutile de saler le lait dans lequel il va être mis à pocher.

Étape 3

Montage du parmentier et cuisson

- 1 Dans un plat à gratin, déposer le poisson en une couche uniforme.
- 2 Recouvrir avec la purée de céleri à la pomme verte.
- 3 Parsemer de poudre de noisette sur toute la surface.
- 4 Glisser dans un four préchauffé à 200°C (Th.6-7) pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le plat du four et décorer avec des bâtonnets de pomme.
- 2 Ajouter du persil et servir.