

*Poissons*

# Brandade de haddock au céleri rave et chicon


**45 min 20 min 25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**615**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher le céleri avec un couteau éminceur puis le tailler en cubes. Réserver dans un saladier.
- 2 Eplucher les pommes de terre avec un économiseur puis les tailler en cubes un peu plus gros que le céleri. Réserver avec le céleri.
- 3 Remplir une grande casserole d'eau, ajouter les légumes, du sel, cuire sur feu vif.
- 4 Laisser cuire environ 10 minutes à couvert à partir de l'ébullition en baissant sur feu moyen.
- 5 Ecraser les gousses d'ail avec le plat de la lame d'un couteau éminceur.
- 6 Les éplucher, ôter le germe puis les hacher avec l'éminceur. Réserver dans un ramequin.
- 7 Avec l'éminceur, parer le poisson, c'est-à-dire couper tous les bords. Enlever la peau et l'arrête centrale, les jeter. Garder le coeur, c'est-à-dire les filets, pour une autre recette.
- 8 Ne garder que les parures pour cette recette, les couper en morceaux. Réserver dans un bol.

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la brandade

400 g **Haddock**  
 1 **Céleri-Rave**  
 2 **Pomme(s) de terre**  
 20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 60 g **Parmesan**  
 2 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Sel**

### Ingrédients pour la salade d'endives

2 **Endive(s)**  
 4 cl **Huile de noix**  
 2 cl **Vinaigre de vin**  
 1 **Fleur de sel**  
 25 g **Noix (cerneau)**

## Étape 2

### Préparation et cuisson de la brandade

- 1 Préchauffer le four en position grill sur puissance maximum.
- 2 Arrêter le feu sous la casserole contenant les légumes, les égoutter dans une passoire.
- 3 Remettre la casserole sur feu vif avec de l'huile d'olive et l'ail concassé.
- 4 Faire revenir sans faire colorer l'ail puis ajouter les parures de haddock. Mélanger.
- 5 Lorsque la cuisson du poisson a commencé, remettre les légumes et mélanger.
- 6 Avec un pilon, écraser le tout pour obtenir une purée épaisse.
- 7 Ajouter la crème et mélanger avec une cuillère en bois pour avoir une purée bien homogène.
- 8 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis ôter du feu.
- 9 Répartir la brandade dans les petits plats à gratin.
- 10 Saupoudrer de parmesan râpée et enfourner pendant quelques minutes jusqu'à ce que les gratins deviennent dorés.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Couper une endive en quatre et la disposer sur une assiette de dressage.
- 2 Parsemer de noix et assaisonner d'huile de noix, de vinaigre et de sel.
- 3 Sortir les brandades du four et les disposer à côté de la salade d'endive. Servir aussitôt.