

Entrées froides aux produits de la mer

Effeillé de cabillaud, rémoulade de céleri rave et crème aux oeufs de hareng fumé



23 min **20 min** **3 min** **0** **508**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Mettre le jaune d'œuf dans un saladier, saler, poivrer et ajouter la moutarde. Fouetter.
- 2 Verser l'huile en filet, tout doucement et tout en fouettant. Lorsque la mayonnaise est bien montée, incorporer le vinaigre et fouetter.

Étape 2

Préparation du céleri

- 1 Éplucher le céleri à l'aide d'un couteau d'office. Râper le céleri à l'aide d'une mandoline. Réserver dans un saladier.
- 2 Couper le citron en deux et presser le jus. L'ajouter au céleri, saler et poivrer. Mélanger puis incorporer la mayonnaise.
- 3 Ciseler finement la ciboulette et l'incorporer au céleri.
- 4 Éplucher puis ciseler finement l'échalote. L'incorporer au céleri et mélanger.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cabillaud

400 g **Filet(s) de cabillaud**
 4 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour la mayonnaise

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 0.5 c. à soupe **Moutarde**
 20 cl **Huile de tournesol**
 1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le céleri

0.5 Céleri-Rave

Étape 3

Préparation du cabillaud

- 1 Parer, enlever les nerf et les traces de peau sur le cabillaud.
- 2 Le disposer dans une assiette. L'assaisonner de sel, de poivre, de piment d'Espelette et l'arroser d'huile d'olive.
- 3 Couvrir l'assiette de film alimentaire. Faire cuire au micro-ondes pendant 2 minutes.
- 4 Sortir le cabillaud du micro-ondes puis réserver.
- 5 Verser la crème dans un bol et l'assaisonner de poivre. Incorporer les œufs de hareng et mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer un cercle sur une assiette, le remplir de rémoulade de céleri jusqu'à la moitié de sa hauteur. Tasser.
- 2 Déposer le cabillaud dans le cercle, le tasser pour l'effeuiller.
- 3 Mettre l'effeuillé de cabillaud sur une assiette de dressage à l'aide d'une spatule. Avec la crème de hareng, décorer le tour de l'effeuillé.
- 4 Disposer quelques feuilles de Mesclun sur l'effeuillé et décorer de fleurs de câpres. Servir.

1 **Echalote(s)**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la crème

10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
2 c. à café **Oeufs de
hareng**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Mesclun**
4 unité(s) entière(s)
Câpres