

# Céleri/sauce de poisson

Fabian Fuchs



## Préparation fumet de poisson

Couvrir d'eau froide les chutes, carcasses et peaux de poisson. Porter à ébullition. Ecumer les impuretés. Ajouter les légumes et les épices. Laisser frémir pendant 30 minutes, puis retirer de la plaque de cuisson et laisser reposer pendant une heure.

## Préparation sauce de poisson

Passer le fumet de poisson, le jaune d'œuf et l'œuf entier au mixeur. Régler le mixeur au niveau bas et verser lentement l'huile. Assaisonner avec la sauce de poisson et le sel. Servir. Faire chauffer lentement la sauce à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtention de l'onctuosité souhaitée. La sauce ne doit pas bouillir pour éviter la coagulation de l'œuf. Ajouter le caviar et l'huile de ciboulette et remuer délicatement.

## Préparation céleri

Couper le céleri en deux et le mettre sous vide avec le beurre et l'eau. Faire cuire le céleri à 95 °C pendant une heure avec le programme Vacuisine. Faire dorer le céleri dans la poêle.

## Rezept für 10

### Ingrédients fumet de poisson

1 l d'eau  
500 g de chutes et carcasses de poisson  
2 peaux de silure fumées  
1 morceau de fenouil  
1 morceau de céleri-  
branche 2 feuilles de laurier  
2 feuilles de laurier  
Baies de genièvre  
2 brins d'aneth

### Ingrédients sauce de poisson

350 ml de fumet de poisson  
25 g de jaune d'œuf  
25 g d'œuf entier  
125 ml d'huile de tournesol  
Sauce de poisson  
Sel  
50 g de caviar de silure ou de brochet  
50 g d'huile de ciboulette

### Ingrédients céleri

5 petits céleris  
50 g de beurre  
50 g d'eau  
Sel



### **Préparation chou blanc sous vide et grillé**

Couper le chou blanc en deux et le mettre sous vide avec le beurre et l'eau. Cuire le chou blanc à 95 °C pendant une heure avec le programme Vacuisine. Retirer le chou blanc du sachet et le couper en fines lanières dans le sens de la longueur. Faire griller par portions.

### **Préparation huile de ciboulette**

Mixer le tout au Thermomix pendant huit minutes à 50 °C à pleine puissance. Laisser égoutter à travers un superbag ou un linge. Séparer l'huile du liquide. LE CONSEIL DU CHEF: Il est possible d'utiliser une poche à douille à cette fin. Suspendre la poche contenant l'huile. Après un certain temps, le liquide se dépose au fond. Il suffit alors de percer un petit orifice dans la partie inférieure pour laisser le liquide s'écouler délicatement.

#### **Ingrédients chou blanc sous vide et grillé**

3 choux blancs  
100 g de beurre  
100 g d'eau  
Sel

#### **Ingrédients huile de ciboulette**

200 g de ciboulette  
200 g d'huile de tournesol