

LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

## Céleri cuisiné comme un risotto, crémeux de haddock, et râpé de poutargue

Temps de préparation/cuisson : 1h

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 céleri boule
- 200 gr de mascarpone
- 300 gr de crème liquide
- 1 litre de bouillon de légumes
- 100 gr de beurre
- 200 gr de haddock fumé
- 30 gr de poutargue
- 3 échalotes
- ¼ de botte de persil plat
- Fleur comestible (facultatif)
- Sel, poivre

### PROGRESSION

#### Risotto de céleri :

Eplucher et tailler le céleri boule en brunoise

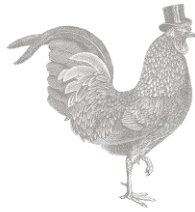
Ciseler finement 1 échalote

Hacher les feuilles de persil plat

Dans une casserole, faire suer l'échalote ciselée avec 50 gr de beurre. Une fois l'échalote bien translucide, ajouter la brunoise de céleri et le bouillon de légumes à hauteur. Laisser cuire à feu moyen, en ajoutant au fur et à mesure du bouillon de légumes et en mélangeant régulièrement

Après 20 minutes, quand le céleri commence à être cuit, laisser s'évaporer le bouillon

Ajouter le mascarpone et monter le tout légèrement avec 30 gr de beurre, assaisonner selon votre goût



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

### **Crémeux de haddock :**

Enlever la peau de haddock et le tailler en cube

Tailler 2 échalotes en tranches fines

Dans 20 gr de beurre, cuire les échalotes taillées, ajouter le haddock et cuire pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une très légère coloration

Ajouter 100 mL de bouillon de légumes et la crème liquide. Laisser cuire 20 minutes à feu doux

Passer le bouillon de haddock dans une passoire très fine pour ne garder que le liquide. La partie solide peut être utilisée pour une recette ultérieure

Mettre à réduire le crémeux de haddock à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème bien nappante

### **Dressage :**

Pour le dressage, ajouter le persil haché dans le risotto juste avant le service, placer le tout dans une assiette creuse, mettre le crémeux de haddock sur le pourtour du risotto, râper la poutargue sur tout le dessus et décorer de fleurs comestibles.



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

## ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Folie de Chauvin 2014.

**Température de service :** Entre 16 et 18 °C

**Accord :** Folie 2014 nous régale sur ce plat par sa fraîcheur, ses notes de cerises et de fraises des bois sur une note mentholée.

