

SAUMON AU CITRON ET À L'ANETH, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI-RAVE



Par

Antoine Sicotte

Dans

Ep.05 - Chef de tribu : les poissons





INGRÉDIENTS :

- 910 g de filets de saumon sans la peau
- 1 citron coupé en rondelles fines
- 6 grosses branches d'aneth
- 125 ml de vin blanc
- 1 c. à soupe de raifort
- 1 c. à soupe de miel
- Sel et poivre
- 1/2 citron coupé en quartiers pour le service
- POUR LA PUREE
- 450 g de pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 400 g de céleri-rave pelé et coupé en cubes
- 2 gousses d'ail coupées en morceaux
- 1 feuille de laurier
- 30 g de beurre
- 250 ml de lait
- Ciboulette
- Sel et poivre
- POUR LA SAUCE A L'ANETH
- 250 ml de yogourt grec
- 125 ml de mayonnaise
- Le jus et le zeste d'1/2 citron
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 2 c. à soupe d'aneth hachée finement
- Sel et poivre

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce et réservez.
3. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez les rondelles de citron, étalez les branches d'aneth sur les rondelles de citron et déposez le ou les filets de saumon par-dessus. Dans un bol, versez le vin, le raifort et le miel et mélangez. Badigeonnez le poisson avec le mélange. Assaisonnez de sel et de poivre. Enfournez pour 12 à 15 minutes.
4. Pendant ce temps, dans une grande casserole, déposez les cubes de pommes de terre, les

PRÉPARATION :

-  10 minutes
-  30 minutes
-  4 personnes
-  Facile

cubes de céleri-rave, l'ail et la feuille de laurier et recouvrez d'eau. Salez et portez à ébullition. Faites cuire les légumes 12 à 15 min environ, jusqu'à ce que les cubes soient cuits. Retirez la feuille de laurier, égouttez et remettez dans la casserole. Ajoutez le beurre et le lait, salez, poivrez et écrasez le tout en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un mixeur plongeant jusqu'à consistance désirée. Garnissez de ciboulette ciselée.

5. Servez le filet de saumon avec la purée de pommes de terre, la sauce à l'aneth et les quartiers de citron.