**Cabillaud avec mousseline de céleri-rave**

**tomates cerises  
mini-concombres  
carottes multicolores  
oignons rouges  
jus de betterave rouge  
oignon nouveau  
cerfeuil  
huile d'olive en spray  
beurre  
sel et poivre**

**cabillaud  
céleri-rave  
céleri vert  
oignons grillés  
persil  
vin blanc  
bouillon de poisson  
crème  
noix de muscade**  
**graines de moutarde**

**La mousseline**. Pesez un volume de céleri-rave et la moitié de ce volume de céleri vert. Faites cuire les deux ensemble 30 minutes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Versez les légumes dans un thermoblender. Ajoutez un bouquet de persil bien lavé et quelques cuillères à soupe d'oignons frites. Verser une bouteille de crème culinaire et un demi-verre de vin blanc. Assaisonnez selon votre goût : un cube de fumet de poisson peu salé, de la noix de muscade, du poivre et du sel.

Fermez le mixeur, réglez la température sur 85°C, la vitesse sur le réglage le plus élevé possible et mixez la préparation en une mousseline homogène en quelques minutes. Conservez à température de service.

**Le poisson**. Faites cuire le poisson à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre, en 10 minutes environ. Dorez le dessus à l'aide d'un chalumeau cuisine. Conservez les morceaux de poisson couverts à la température de service.

**Autres préparations**. Faites tremper une quantité de graines de moutarde dans du vinaigre balsamique blanc pendant quelques heures. Coupez quelques tomates cerises en tranches.

Vaporisez-les d'huile d'olive en spray et faites-les frire brièvement des deux côtés. Faites de même avec un mini-concombre non pelé.

Epluchez deux carottes de couleurs différentes et coupez-les en cubes d'un demi-pouce. Faites-les cuire à la vapeur pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Épluchez une carotte de couleur différente des deux autres, coupez-la en deux et faites-la cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Épongez et saupoudrez ces morceaux de carotte avec de la fécule de maïs. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants dans une poêle avec du beurre bouillonnant.

Coupez quelques oignons rouges en tranches épaisses, comptez une tranche par assiette. Marinez les tranches dans le jus de betterave rouge. Epongez-les et disposez-les dans un moule graissé. L'idée est que les disques ne se décomposent pas à la friture. Retournez-les délicatement dans la poêle et faites frire le deuxième côté jusqu'à ce que l'oignon soit cuit. Vaporisez de balsamique et conservez à température de service.

Nettoyez quelques brins de ciboule. Vaporisez-les d'huile d'olive en spray et faites-les griller dans une poêle à griller chaude.

**Dans l'assiette**. Disposez horizontalement quelques morceaux de carottes frites et croustillantes. Recouvrez d'un morceau de cabillaud et de mousseline. Terminez par une tranche d'oignon, des graines de moutarde, des tomates cerises, des mini-concombres, des cubes de carotte et de la ciboule, selon votre inspiration. Décorez de quelques touffes de cerfeuil.