

### **Filet de Doré, Beurre Blanc à la Rhubarbe, Purée de Panais et Chips de Céleri-rave**

Un plat délicat et raffiné qui met en valeur un poisson du Québec, accompagné d'une sauce beurre blanc à la rhubarbe, une purée de panais crémeuse et des chips de céleri-rave croquantes. Le tout dans un parfait équilibre de textures et de saveurs.

#### **Ingrédients (4 portions) :**

##### *Poisson :*

- 4 filets de doré
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût

##### *Beurre Blanc à la Rhubarbe :*

- 250 g de beurre froid, coupé en morceaux
- 8 échalotes, pelées et hachées finement
- 3 cuil. à soupe de vin blanc sec
- 3 cuil. à soupe de jus de rhubarbe frais
- Sel et poivre, au goût

### *Purée de Panais :*

- 4 panais, pelés et coupés en morceaux
- 1/2 tasse de crème 35 %
- 1 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre, au goût

### *Chips de Céleri-rave :*

- 1 céleri-rave, pelé et tranché finement
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, au goût

### **Préparation :**

#### **Poisson :**

1. Préchauffer une poêle avec l'huile d'olive à feu moyen.
2. Assaisonner les filets de poisson avec du sel et du poivre.
3. Cuire les filets dans la poêle pendant 3-4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits à cœur. Réserver au chaud.

#### **Beurre Blanc à la Rhubarbe :**

1. Dans une casserole, ajouter les échalotes hachées, le vin blanc sec et le jus de rhubarbe.  
Cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il reste environ 3 cuil. à soupe de liquide, en remuant de temps en temps.
2. Baisser le feu et ajouter le beurre froid, morceau par morceau, en fouettant constamment pour émulsionner la sauce.
3. Continuer à ajouter le beurre progressivement jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu et que la sauce soit lisse et onctueuse.
4. Assaisonner de sel et de poivre selon votre goût.
5. Réserver la sauce au chaud.

### **Purée de Panais :**

1. Dans une grande casserole, faire cuire les morceaux de panais dans de l'eau salée pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Égoutter les panais et les réduire en purée avec la crème et le beurre jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Réserver au chaud.

### **Chips de Céleri-rave :**

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Trancher finement le céleri-rave à l'aide d'une mandoline.
3. Mélanger les tranches de céleri-rave avec l'huile d'olive et le sel, puis étaler sur une plaque de cuisson.
4. Cuire au four pendant 12-15 minutes, ou jusqu'à ce que les chips soient dorées et croustillantes. Retirer et laisser refroidir.

### **Montage :**

1. Sur chaque assiette, disposer une portion de purée de panais au centre.
2. Placer le filet de poisson par-dessus, puis napper généreusement de beurre blanc à la rhubarbe.
3. Ajouter les chips de céleri-rave autour du poisson pour une touche croquante et servir immédiatement.

Un plat savoureux où la richesse du poisson se marie parfaitement avec la douceur acidulée du beurre blanc à la rhubarbe, la texture crémeuse de la purée de panais et le croquant des chips de céleri-rave. Un vrai délice! 🐟🌱