



Le céleri cuit à l'eau safranée, oursin et pomme au verjus Turbot de ligne ivre de champagne, raisin de mer

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 1L d'eau minérale
- 4 filets de turbot de 150 g chacun
- 6 langues d'oursin
- 4 raisins de mer
- 2 œufs
- 8 pistils de safran
- 200 g de céleri
- 60 g de céleri boule
- 60 g de céleri branche
- 60 g de pommes acides
- 20 g de beurre demi-sel
- 1/8 L de verjus

Pour le céleri

1. Épluchez le céleri, coupez-le en morceaux, couvrez-le ensuite de l'eau minérale, puis ajoutez les pistils de safran. Cuire à frémissement pendant environ 20 min.
2. Mixez, filtrez et ajoutez les œufs puis les langues d'oursin et versez cette préparation dans des bols.
3. Cuire au bain marie pendant 20 min. Réservez au chaud.

Pour le turbot

1. Disposez les portions de turbot dans une casserole jusqu'à hauteur de moitié champagne et moitié eau minérale.
2. Assaisonnez, puis cuire doucement pendant environ 2 min (suivant l'épaisseur du filet de poisson).
3. Retirez la casserole du point de chauffe, laissez reposer tel quel le poisson pendant 5 min.

Pour les condiments

1. Taillez le reste de céleri boule, de céleri branche et la pomme en petits dés.
2. Cuisez-les légèrement avec une noisette de beurre demi-sel, les garder croquants et versez le jus de verjus.
3. Disposez la moitié de cette préparation au fond d'une assiette et déposez le filet de turbot dessus, surmonté du raisin de mer.
4. Versez l'autre moitié des légumes sur les crèmes prises de céleri au safran

Cette recette de se déguste en premier plat dans le menu Réveillon Etoilé Vittel® 2019, accompagné de la bouteille édition limitée, exceptionnellement proposé à la carte du restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères à Reims, du 4 au 21 décembre, au prix de 185 € par convive.

© Anne-Emmanuelle Thion pour Vittel