



**Filet de lieu jaune de ligne, céleri, bouquets vivants eu naturel et sauce  
whisky et café**

*Une recette du chef 3 étoiles Christopher Coutanceau*

Niveau de difficulté : délicat

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 8 personnes

**Ingrédients**

*Pour le poisson*

- 8 pavés de lieu jaune de ligne sans la peau de 150 g chacun
- 50 g de beurre Charentes-Poitou AOP
- Fleur de sel

*Pour le céleri*

- 800 g de céleri boule
- 10 cl de fond blanc
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 30 cl de lait
- 50 g de beurre Charentes-Poitou AOP

*Pour l'émulsion de céleri*

- 50 g de feuilles de céleri branche
- 20 cl de lait de cuisson de la purée de céleri
- 20 g de purée de céleri

*Pour la rémoulade de céleri*

- 100 g de céleri boule
- 10 g d'échalotes
- 10 g de ciboulette

- 20 g de mayonnaise
- 1 trait de jus de citron jaune

*Pour les crevettes bouquets*

- 64 crevettes bouquets
- 1 trait de jus de citron
- 10 g d'échalotes
- 10 g de ciboulette

*Pour la sauce whisky et café*

- 50 cl de Bailey's
- 50 cl d'américaine
- 1/2 gousse de vanille
- 20 g de café moulu

*Pour la finition*

- 2 grains de café

### **Le lieu jaune de ligne**

1. Saler les morceaux de poissons. Colorer le poisson coté peaux dans une poêle anti adhésive avec le beurre. Retourner le poisson au  $\frac{3}{4}$  de la cuisson et finir la cuisson, le poisson doit rester nacré.
2. Garder au chaud.

### **Le céleri**

1. Éplucher le céleri boule. Tailler des tranches de 1 cm d'épaisseur. Détailler des palets de 3 cm de diamètre.
2. Dans une poêle colorer les palets de céleri et ajouter le thym et le laurier.
3. Mouiller avec le fond blanc et cuire. Cuire les parures de céleri boule dans le lait.
4. Les égoutter et les mixer avec le beurre.

### **L'émulsion de céleri**

1. Cuire les feuilles de céleri branche dans de l'eau salé bouillante puis refroidir.
2. Les mixer avec le lait de cuisson de la purée de céleri et la purée de céleri.

### **La remoulade**

1. Tailler le céleri boule en brunoise. Ciseler l'échalote et la ciboulette puis l'ajouter à la brunoise de céleri.
2. Lier avec la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron.

### **Les crevettes bouquets**

1. Décortiquer les crevettes en laissant la tête et le bout de queue. Éplucher et ciseler l'échalote.
2. Sauter les crevettes rapidement dans une poêle avec du beurre. À la fin ajouter les échalotes et déglacer au jus de citron.
3. Parsemer de ciboulette.

### **La sauce whisky et café**

1. Réduire de moitié le Bailey's avec la vanille. Ajouter l'américaine et réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.
2. Retirer la sauce du feu et infuser avec le café moulu. Passer au chinois étamine.

**Finition**

Râper les grains de café sur la purée de céleri bouilli.

© Christopher Coutanceau pour l'[AOP Beurre Charentes-Poitou](#)