



## Filets de Sole et Gambas, Perles et Sabayon de Céleri



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 sole filet
- 6 gambas crues
- 1 céleri branche
- 1/2 céleri rave
- 2 jaunes d'œufs
- 2 càs de crème fraîche épaisse
- sel & poivre du moulin

Eplucher le **céleri rave**, faire 12 boules à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, les cuire 6 minutes dans un blanc à légumes.

Laver le **céleri branche**, le couper au deux tiers (réserver quelques feuilles pour la présentation), passer la partie haute avec les feuilles à la **centrifugeuse**, réserver le jus. Fouetter légèrement la crème en chantilly, réserver.

Mettre les jaunes dans une casserole avec 4 càs de jus de céleri, monter au fouet et au bain-marie cela doit doubler de volume, ajouter hors du feu la crème fouettée, assaisonner. Eplucher et tailler en julienne une branche de céleri, cuire à l'huile d'olive quelques minutes en le gardant croquant, égoutter sur papier absorbant.

Lever les **filets de sole** (ou le faire par son poissonnier) couper chaque filet en deux, décortiquer les **gambas** en laissant la tête; pocher à l'eau frémissante légèrement salée environ 4 mn et 5 mn les gambas, égoutter sur papier absorbant.

Disposer sur assiette 3 gambas et trois filets de sole, intercaler avec 6 boules de céleri rave (glacées au beurre), napper avec le **sabayon** sauf les têtes de gambas et la moitié des soles, colorer délicatement le sabayon au **chalumeau**. Saupoudrer légèrement les têtes avec quelques feuilles de céleri branche ciselées.