

**Cabillaud au bouillon et céleri braisé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/cabillaud-au-bouillon-et-celeri-braise-p1200516-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**Le poisson :  
- 2 dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud)  
**- le zeste de 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 300 ml d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Commencer par préparer le bouillon en diluant la tablette dans l'eau chaude.  
Assaisonner les dos de cabillaud sur chaque face de sel, poivre et de quelques gouttes d'huile.  
Les poser dans le plat. Râper le zeste de citron et en saupoudrer sur le poisson.   
Garder l'autre moitié de zeste pour la finition.  
Verser un fond de bouillon chaud dans le plat et réserver le reste.  
Enfourner pour 20 minutes et vérifier la cuisson.  
Arroser le poisson du bouillon de cuisson et garder au chaud.

**Le céleri braisé :  
- 1 petit pied de** [**céleri branche**](https://recettes.de/celeri)  
**- le zeste de 1 citron bio**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 20 g de beurre doux  
-** [**vinaigre balsamique**](https://recettes.de/vinaigre-balsamique) **(blanc de préférence)**Laver les branches de céleri et retirer les fils avec un économe.Garder quelques jolies feuilles et les réserver dans de l'eau glacée.  
Couper les branches en tronçons.  
Faire chauffer un filet d'huile et y faire suer les dés de céleri.  
Mouiller à hauteur avec le reste de bouillon, porter à ébullition, couvrir et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.  
Ajouter le zeste de citron finement râpé et continuer la cuisson à découvert  
jusqu'à ce que le céleri soit tendre et le bouillon presque entièrement réduit.  
Retirer les tronçons de céleri à l'aide d'une écumoire, rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et réserver au chaud.  
Faire fondre le beurre dans le fond de bouillon à chaleur très douce tout en fouettant pour obtenir une émulsion bien crémeuse. Poivrer.  
Retirer les feuilles de l'eau et les sécher puis les assaisonner de quelques gouttes d'huile et de vinaigre, de sel & poivre.

**Le dressage :**

Répartir les dés de céleri dans le fond des assiettes chaudes.  
Déposer un dos de cabillaud.  
Napper de sauce.  
Déposer sur chaque morceau de poisson un peu de salade de céleri.  
Saupoudrer du zeste de citron réservé.  
Servir immédiatement.