

## Papillotes de lieu noir aux petits légumes et purée de céleri

### Ingrédients (pour 4 personnes)

#### Pour les papillotes :

- 4 filets de lieu noir (4\*+-140g)
- 150 g de champignons
- 1 oignon
- 1 pomme
- 1 tomate
- 4 CS de crème
- 4 CS de chapelure
- 4 CS de persil haché
- 2 cc de moutarde (ou moutarde à l'ancienne pour un goût moins piquant)
- Thym
- Sel et poivre
- 8 carrés de papier d'aluminium de 30cm/30cm superposés deux à deux.

#### Pour la purée de céleri :

- 1 céleri-rave
- 3 pommes de terre
- 150 ml de lait
- 20 g de beurre
- Sel, poivre et muscade

### Préparation

#### Les papillotes :

Préchauffer le four à 250°C.

Couper l'oignon, la tomate et la pomme en rondelles.

Emincer les champignons.

Saupoudrer chaque carré double de papier sulfurisé d'1 CS de chapelure.

Disposer un filet de lieu par-dessus.

Tartinier les filets de moutarde, saler, poivrer.

Répartir tous les légumes et pommes entre les 4 papillotes.

Assaisonner de sel poivre et thym.

Verser la crème et saupoudrer de persil.

Fermer les papillotes en laissant une ouverture au sommet pour permettre la vapeur de s'échapper.

Enfourner pour 20 minutes environ.

#### La purée de céleri :

Eplucher, laver et couper en dés le céleri et les pommes de terre.

Cuire le tout dans une grande casserole d'eau salée pendant 15-20 minutes.

Egoutter les pommes de terre et le céleri.

Ajouter le lait, le beurre. Réduire en purée avec un presse-purée.

Assaisonner avec le poivre, le sel et la muscade.



### Variantes

Cette recette peut se préparer avec d'autres poissons fermes. Evitez le cabillaud, en voie d'extinction.

Remplacez les navets par d'autres légumes de saison : navets, carottes, panais, etc. en hiver que vous faites cuire en même temps que les pommes de terre.