Filets de rouget, salade de fenouil, céleri, huile basilic, aneth, olives noires (pour 4 personnes)

- 4 filets de rouget
- 1/2 fenouil
- 4 branches de céleri jeune
- Olives noires dénoyautées
- Huile d'olive
- Basilic, aneth
- 2 à 3 glaçons
- Tapenade d'olive
- Fleurs comestibles
- Gros sel

1/ Coupez le fenouil en petits dés (brunoise) de 1/2cm. Coupez le céleri jeune également en 1/2cm.
2/ Coupez en petits morceaux les olives noires dénoyautées. Ciselez le Basilic et l'aneth. Mélangez le tout avec de l'huile d'olive et du gros sel.
3/ Dans un récipient haut, placez l'huile d'olive, les feuilles de basilic, plus 2 à 3 glaçons.
4/ Mixez fort pour obtenir une huile verte, et passez au chinois fin.
5/ Poêlez le rouget, assaisonnez de gros sel sur la chair, pas sur la peau. Brûlez la peau au chalumeau pour la rendre bien rouge.
6/ Au centre d'une assiette et à l'aide d'un cerclage carré, rond ou rectangulaire, répartissez la salade de fenouil, céleri et olives.
7/ Repassez quelques instants le rouget au four juste pour remonter en température.
8/ Disposez le rouget sur la salade, ajoutez dessus une petite quenelle de tapenade d'olives. Arrosez votre rouget et votre salade d'huile de basilic. Vous pouvez aussi ajouter autour quelques olives dénoyautées.

9/ Réalisez une salade d'aneth, pétales de fleurs et huile de basilic. Terminez par une petite pointe de gros sel.

Oeuf sous plastique, truffes fraîches et tapenade, céleri et croutons de pain (pour 4 personnes)

- 4 oeufs frais
- 2 branches de céleri français jeunes
- 2 tranches de pain (focaccia)
- Huile d'olives
- Vinaigre balsamique blanc
- Huile de truffe
- Tartufade de truffe
- Eau + vinaigre blanc
- Truffe fraiche
- Jeunes pousses de saison
- Gros sel
- Poivre

1/ Faites bouillir 1 casserole d'eau salée et vinaigre blanc.
2/ Effectuez la découpe du céleri français et des croûtons de pain (focaccia).
3/ Faites mariner le céleri coupé dans de l'huile d'olive et vinaigre balsamique.
4/ Faites frire les croûtons dans une poêle d'huile de cuisson, assaisonnez directement de sel et placez-les sur du papier absorbant.
5/ Faites fumer l'oeuf 15 min à froid dans un fumoir (avec de la sciure de chêne par ex)
6/ Réalisez la ballottine d'oeuf à l'aide de papier film et d'une tasse à café ou cerclage, sans oublier de bien huiler les bords. Ajoutez la tartufade, cassez délicatement l'oeuf dans le

papier film et terminez par le gros sel. Refermez le papier film en évitant la présence d'air à l'intérieur de la ballottine. Effectuez un noeud.
7/ Pochez l'oeuf dans l'eau frémissante pendant 6-8 min.
8/ Dressez dans le fond de votre assiette ou récipient la salade de céleri français.
Ajoutez les croûtons.
9/ A la fin de la cuisson, passez l'oeuf dans une eau glacée maximum 30 sec à 1 minute.
10/ Coupez le papier film à la base du noeud. Démoulez et dressez sur la salade de céleri.