**Filet de cabillaud avec mousseline de topinambour**

**topinambour**  
**ail**  
**crème épaisse**  
**vin blanc**  
**œufs**  
**sel et poivre**

**oignons**  
**filets de cabillaud**  
**saumon fumé**  
**citron**  
**persil**  
**algues séchées**

Epluchez le topinambour, coupez les tubercules en parts égales et faites-les cuire à la vapeur pendant 9 minutes.

Pendant ce temps, coupez un oignon et pressez quelques gousses d'ail. Mettez-les dans du beurre dans une marmite sous le couvercle fermé. Ajoutez le topinambour cuit à la vapeur et mélangez bien. Assaisonnez avec du poivre du moulin et du sel. Laissez mijoter sous le couvercle

Après quelques minutes, ajoutez un verre de vin blanc, réduisez le feu et laissez s'évaporer sans couvercle.

Mettez maintenant le mixeur à main dans la préparation et mélangez à une fine mousseline. Ajoutez une demi-tasse de crème épaisse et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène qui ne doit pas être trop ferme.

Fouettez deux jaunes d'œufs et les blancs d'œufs en neige. Remuez-les hors du feu à travers la mousseline.

Faites bouillir deux litres de fumet de poisson. Réduisez la chaleur juste en dessous du point d'ébullition. Mettez les morceaux de poisson dedans et faites-les pocher à vue jusqu'à ce que le cabillaud soit cuit. Cela ne prendra que quelques minutes.

Retirez le poisson du liquide et saupoudrez-les immédiatement d'algues séchées. Rangez-le au chaud dans un four à 85°C.

Lavez et coupez quelques morceaux de poireaux en tranches d'environ un centimètre d'épaisseur. Arrosez-les avec de l'huile d'olive. Placez les tranches dans une poêle à griller préchauffée à feu moyen. Couvrez-les et laissez-les cuire sans toucher pendant 10 minutes. Retournez ensuite les tranches de poireaux et faites-les cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Coupez les tranches de saumon fumé en lanières. Enlevez les touffes de persil de la tige. Coupez un citron en rondelles.

**Dans l'assiette**. Commencez par un miroir de mousseline de topinambour. Mettez quelques tranches de saumon au milieu et un steak de poisson sur le dessus. Ajoutez quelques morceaux de poireaux grillés. Terminer avec du persil et du citron.