

**ÉTUVÉE DE FENOUIL ET HADDOCK,**  
**ÉMULSION DE PERSIL ET HUILE TRUFFÉE**  
**(Recette de Julien PERRODIN d'Au Petit Vatel)**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

400 g de fenouil  
200 g de pommes de terre Charlotte  
200 g de haddock  
120 g de crème liquide  
25 g de beurre  
1 petite botte de persil  
QS d'eau froide  
QS d'huile truffée

Commencer par préparer l'émulsion de persil et huile truffée. Porter à ébullition une casserole d'1 litre d'eau salée avec 30 g de sel gros. Pendant ce temps, éplucher la petite botte de persil afin d'en recueillir toutes les feuilles. Les blanchir durant quelques secondes (*jusqu'à reprise de l'ébullition*) puis les refroidir aussitôt dans un saladier contenant de l'eau et des glaçons. Égoutter les feuilles de persil et les hacher grossièrement. Les mettre dans un pot avec un peu d'eau et d'huile truffée, et bien émulsionner l'ensemble avec un mixeur plongeant (*appelé aussi girafe par les cuisiniers*). Compléter éventuellement en eau et huile truffée suivant la consistance souhaitée et remixer. Réserver.

Ensuite, éliminer les parties flétries du fenouil et éplucher les pommes de terre. Mettre ces 2 légumes dans une casserole d'eau froide non salée. Les porter à ébullition et les faire cuire une vingtaine de minutes (*tester le degré de cuisson du fenouil et des pommes de terre avec la pointe d'un couteau*). Pendant ce temps, désarêter et parer le filet de haddock. Le tailler ensuite en petits dés et les mettre à pocher à feu doux dans la crème liquide durant un petit quart d'heure. Verser le fenouil, les pommes de terre égouttés, les dés de haddock et la crème dans le bol d'un mixeur et bien mixer le tout. Ajouter le beurre noisette et filtrer l'ensemble dans une passoire à mailles pas trop fines. Dresser cette sauce au centre d'une assiette et l'entourer de l'émulsion de persil et huile truffée. Déposer ensuite sur le dessus un filet de poisson poêlé (*merlan, sole, turbot ...*).

Vous pouvez bien sûr préparer ces deux apprêts à l'avance et les utiliser au moment voulu.