



Tranche épaisse de céleri rôti, jus de poulet perlé

Ingrédients pour 10 portions

Jus de Poulet Premium CHEF®	40 g	Noisette émondée	80 g
Réduction de vin blanc CHEF®	20 g	Ciboulette ciselée	1 botte
Eau	½ litre	Crème liquide 35 %	20 cl
Cèleri rave	4 pièces	Beurre	125 g
Vinaigre de xérès	3 g	Micro-pousses Sakura	1 barquette
Huile de pépin de raisin	10 g	Fleur de sel	pm
Huile de noisette	10 g		

Déroulé de la recette

- Laver soigneusement les céleris-raves à l'aide d'une brosse. Tailler 3 tranches épaisses dans le cœur d'environ 2 cm. Éplucher les chutes, les cuire dans la crème, puis les mixer au blender pour obtenir une purée bien lisse.
- Réaliser le Jus de Poulet CHEF® selon le mode d'emploi, réduire presque à glace. Ajouter la Réduction de Vin Blanc CHEF®, porter à ébullition et réserver.
- Réaliser le jus perlé : prélever 100 g de jus réduit, ajouter le xérès, et les deux huiles. Mélanger délicatement.
- Cuire à l'anglaise les tranches de céleri au ¾ de cuisson. Finir dans une poêle au beurre moussant en arrosant régulièrement.
- Réaliser des copeaux de noisettes. Torréfier le restant pour les concasser et le mélanger avec la ciboulette.
- Disposer une tranche de céleri, ajouter la garniture sur une moitié, quelques points de purée et des micro-pousses de Sakura. Finir avec la vinaigrette tranchée autour.

Suggestion : vous pouvez changer de légumes selon votre goût, cette recette s'adapte aussi bien avec du chou-fleur ou tous les autres légumes racines (panais, navets...).