



Guide My Table

PRÉPARATIONS

Célerisotto, siphon truffé, noisettes



4 personnes



120 minutes

INGREDIENTS

Pour le "risotto" de céleri :

- 1 céleri-rave moyen (env. 500 g)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 20 cl de bouillon de légumes
- Sel, poivre blanc

Pour le siphon céleri-truffe :

- 200 g de céleri-rave (part réservé ou à part)
- 15 cl de crème liquide entière
- 10 cl de lait entier
- 1 à 2 c. à soupe d'huile de truffe (selon intensité)
- Sel fin

Pour la garniture :

- 40 g de noisettes entières
- Quelques pluches de céleri, cerfeuil ou micro-pousses
- Fleur de sel (optionnel)

1. Préparer le risotto de céleri

- Éplucher le céleri et tailler 500 g de chair en brunoise fine (comme un riz).
- Émincer l'échalote et la faire suer avec une noix de beurre.
- Ajouter l'ail émincé puis la brunoise de céleri.
- Mouiller petit à petit avec le bouillon de légumes chaud, comme un risotto, jusqu'à cuisson fondante (environ 15 min).
- Terminer avec crème et beurre pour la liaison. Rectifier l'assaisonnement.

2. Préparer le siphon de céleri à l'huile de truffe

- Cuire le céleri restant (env. 200 g) en petits morceaux dans lait + crème jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
- Mixer finement avec l'huile de truffe et passer au chinois étamine.
- Verser dans un siphon, ajouter 1 cartouche de gaz. Réserver au bain-marie à 60°C.

3. Noisettes torréfiées

- Concasser grossièrement les noisettes.
- Les torréfier au four à 170°C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à légère coloration.

Dressage

- Dans une assiette creuse chaude, déposer une belle cuillère de risotto de céleri.
- Dresser une ou deux quenelles de siphon dessus ou à côté.
- Parsemer de noisettes torréfiées.
- Ajouter quelques pluches de céleri ou herbes fraîches.
- Option : une touche de fleur de sel ou un filet supplémentaire d'huile de truffe au dernier moment.

Conseil du chef :

- Pour renforcer la truffe sans la dominer : mélanger un peu d'huile de truffe blanche et noire.
- Vous pouvez fumer légèrement les noisettes pour une touche boisée.
- Si vous avez un reste de jus de céleri frais, une goutte dans le siphon apporte une belle fraîcheur.