

CÉLERI RAVE EN TEXTURE ET ÉGOPODE



Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
céleris rave	3 ((à adapter selon la taille))
Huile d'olive	30 cl
Fleur de sel	7 càc
Égopode	40 branches
ail	4 gousses
citrons verts en zeste	2
Vinaigre de riz	60 cl
jus citron vert	24 cl
Huile de tournesol	24 cl
ail	10 gousses
piments rouges	3
étoiles de badiane	4
graines de sésame noir et/ou blanc	3 càs
Sirop d'érable	5 càs
Vinaigre de riz	2 càs
sauce soja	12 cl
jus d'égopode	((jazz max))
Blanc d'oeuf	1
farine	20 g
charbon actif	10 g
beurre pommade	20 g

**Feuilles d'égopodes
finement ciselé +
jeunes pousses
d'égopode**

Préparation

1. Céleri rave rôti : préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante. Mélanger l'huile avec 7 càc de fleur sel. Nettoyer le céleri sans le peler mais retirer les petites racines. Piquer le céleri rave à la fourchette et le placer sur une plaque de cuisson. Frotter les céleris rave avec l'huile. Laisser rôtir +/- 2h30 en arrosant toutes les 20 min afin qu'il soit bien doré (à la manière d'un rôti). Laisser reposer, couper de belles tranches. Détailler à l'emporte pièce des ronds de 2 tailles différentes. Replacer sur une plaque et badigeonner avec l'huile de cuisson. Faire rôtir jusqu'à belle coloration.
2. Céleri rave mariné : peler et parer le céleri rave. Couper 2-3 fines tranches (+/- 2 mm) et détailler des bâtonnets. Couper des tranches plus épaisses et détailler à l'emporte pièce quelques ronds de 2 tailles différentes. Nettoyer et détailler quelques tiges d'égopode en bâtonnets (+/- 75 : 3/personne). Mélanger le céleri rave avec l'égopode, l'ail écrasé, le zeste de citron vert, 12 cl de jus de citron vert et 30 cl de vinaigre de riz. Garder au frigo en mélangeant de temps en temps.
3. Vinaigrette : Couper l'ail en très fines tranches. Couper les piments en fines rondelles. Faire chauffer l'huile de tournesol à feu moyen-vif dans une petite casserole. Quand elle est bien chaude, ajouter l'ail, les piments et l'anis étoilé. Laisser frire +/- 2 min en remuant pour séparer les tranches d'ail. Filtrer le mélange, réserver le piment et l'ail frits. Réserver l'huile et laisser refroidir. Mélanger la moitié de l'huile avec le reste des ingrédients (sauf l'ail et le piment frit).
4. Tuile : Ajouter une pincée de sel au blanc d'œuf. Ajouter les 15g de farine et les 15g de poudre d'oignon rouge déshydraté. Mélanger. Ajouter 20 g de beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Réserver 30 min au frais. Étaler le mélange dans un moule adapté ou en fine couche sur un papier cuisson. Cuire au four préchauffé à 150°C pendant 7 à 8 min. Démouler rapidement et réserver sur une grille à pâtisserie.
5. Dressage : Placer dans l'assiette quelques ronds de céleri rave rôti, quelques ronds de céleri mariné (sans marinade). Ajouter quelques bâtonnets de céleri rave et d'égopode. Ajouter l'ail et le piment frits à la vinaigrette, et bien mélanger. Ajouter de la vinaigrette à la cuillère. Ajouter quelques gouttes de jus d'égopode, un peu de feuilles d'égopode ciselé et quelques jeunes pousses. Ajouter une tuile