

MILLE-FEUILLES DE CÉLERI-RAVE ET ORTIE, CRÈME DE PARMESAN CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	Quantité
Céleri-rave	1
crème épaisse	500 ml
de parmesan	150 gr
Ortie	200 gr
de noisettes grillées	50 gr (concassées)
pâte feuilletée	1 rouleau
Oeufs bio	1 (battu)
graines de sésame	
Graines d'ortie	

Préparation

1. Allumez le four à 180°, enrobez le céleri-rave avec de l'huile d'olive et une pincée de sel. Enfournez-le entier, sur une plaque, 1h30 à 2h le temps qu'il soit fondant.

2. Lavez bien les orties et faites les cuire rapidement à la poêle.

3. Déposez la crème dans une casserole et laissez la fondre, râpez-y le parmesan et assaisonnez de sel et poivre. Déposez une partie des orties dans le mélange et laissez chauffer 3 minutes. Mixez le tout pour former une belle sauce à la couleur verte.

4. Étalez la pâte feuilletée, formez 8 disques, étalez l'oeuf battu au pinceau, ajoutez un peu de graines de sésame ainsi que du gros sel. Enfournez 10 minutes, le temps que la pâte soit bien dorée.

5. Quand le céleri-rave est cuit, retirez la peau et tranchez-le très finement pour avoir 8 tranches (2

Mille-feuilles de céleri-rave et ortie, crème de parmesan - révision 1

<https://cuisinesauvage.org/recipe/mille-feuilles-dortie-celeri-rave-et-creme-de-parmesan/>

tranches par assiettes).

6. Dressez les assiettes en versant un peu de crème au parmesan verte dans le fond avec des éclats de noisettes ensuite une tranche de céleri-rave, quelques orties puis posez une couche de pâte feuilletée. Répétez deux fois pour terminer par un chapeau de pâte que vous pouvez garnir d'un chips d'ortie et de quelques graines d'ortie.
-