

MOUSSE DE CÉLERI, OEUF BASSE TEMPÉRATURE ET AIL DES OURS SNACKÉ



Ingrédients pour 10 verrines

Ingrédient	Quantité
Oignons	
carottes	0 morceaux
Céleri	0 morceaux
Poireaux	0 morceaux
graines de coriandre	
ail	0 gousse
sauce soja	
huile de maïs	
herbe aromatique	(aneth, persil,...)
Céleri-rave	
Pommes de terre	
crème fraîche	
Blancs d'oeufs	
Germes d'ail des ours	
poivre long	

Préparation

1. Préparer un bouillon : Faire revenir les oignons dans une grande casserole jusqu'à ce qu'ils obtiennent une teinte brune. Ajouter des morceaux de carottes, de céleri, de poireaux ainsi que des graines de coriandre, de l'ail et du poivre long. Couvrir les légumes d'eau et laisser mijoter

2. Préparer une huile aromatisée : Partir avec comme base de l'huile de maïs. Ajouter de l'aneth, du persil

ou une autre herbe aromatique de votre choix. Faire cuire le mélange, le mixer et le filtrer pour récupérer l'huile colorée aromatisée

3. Préparer une mousse de céleri : Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Eplucher et couper les pommes de terre et le céleri en petits morceaux. Les faire cuire 30 minutes environ. Il faut que les pommes de terre et le céleri soient bien tendres. Egoutter et mixer avec la crème fraîche. Poivrer
-
-

4. Préparer les oeufs basse température : Remplir une casserole d'eau et y plonger les oeufs. Les faire cuire à basse température (63°) pendant 1 heure. Utiliser un thermomètre pour stabiliser la température du bain marie
-
-

5. Dans une poêle, snacker les germes d'ail des ours avec l'huile aromatisée durant quelques secondes. La cuisson est parfaite lorsque les tiges des germes flétrissent
-
-

6. Prélever le bouillon en le filtrant, et y ajouter de la sauce soja pour le saler.
-
-

7. Dans des petites verrines, disposer un fond de mousse de céleri. Dans chacune, casser un oeuf par dessus de manière à le disposer à la façon d'un oeuf sur le plat. Ajouter les germes d'ail des ours (2/verrine). Verser le bouillon par dessus le tout. Servir immédiatement
-
-