

SAUCE AUX CORNOUILLES ET MOUSSELINE DE CÉLÉRI-RAVE (VEGAN)



Ingrédients pour 10 assiettes

Ingrédient	Quantité
Cornouilles	200 gr
Échalotes	2 pcs
sucré brun	50 gr
Vin rouge	150 ml
Céleri-rave	0.50 pc
lait d'amande	0 (Quantité souhaitée)
eau	0 (Quantité souhaitée)
Huile d'olive	0 (Quantité souhaitée)
Noix de muscade	0 (Quantité souhaitée) (variante : racines de benoîte urbaine)
Sel, poivre	0 (Quantité souhaitée)

Préparation

1. Réaliser une compotée de cornouilles avec les cornouilles et un fond d'eau en cuisant le tout dans une casserole à feux doux puis en la passant au passe-vite et/ou au tamis pour un coulis.

-
2. Émincer les échalotes très finement et les faire revenir dans l'huile.
-

3. Ajouter le coulis puis le sucre, cuire jusqu'à consistance sirupeuse.
-

4. Ajouter le vin, laisser réduire 5 minutes, saler, poivrer.
-

5. Réserver la sauce au chaud.
-

Mousseline de céleri-rave

1. Éplucher le céleri-rave et le tailler grossièrement. Le cuire dans un mélange 1/2 eau + 1/2 lait d'amande et gros sel*. Une fois cuit, égoutter le céleri en conservant une partie du liquide de cuisson.
 2. Mixer le céleri dans un blender avec un filet d'huile d'olive. Si nécessaire ajouter un peu de liquide de cuisson jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
 3. Assaisonner de sel, poivre et d'une pointe de muscade. Réserver au chaud.
 4. Variante : Faire infuser des racines de benoîte urbaine pendant la cuisson du céleri-rave (laver, hacher, mettre dans un infuseur).
-

Dressage

1. Servir avec le pâté végétal aux champignons, noix et plantain du site !
-