

CRÈME DE CÉLERI, ŒUF MOLLET ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS (ENVIRON 10 PERSONNES)

- 1 céleri rave
- Œufs en quantité suffisante (1 œuf de poule par personne ou œufs de caille, au choix)
- 250 g de champignons (blancs ou bruns de Paris, cèpes, pleurotes...)
- 100 g d'échalote
- 1 l de lait/bouillon de légumes (½ l de chaque ou ½ l lait et ½ l eau)
- 20 cl de crème fleurette
- 1 citron jaune
- Huile d'olive et beurre
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Féculé de pomme de terre
- Ciboulette
- Pain rassis

PRÉPARATION

Éplucher le céleri et le couper en petits morceaux. Le cuire dans le lait et le bouillon légèrement salé, puis le réduire en purée très fine et détendre de crème fraîche (obtention d'un velouté). Assaisonner.

Éplucher les échalotes et les émincer finement, puis les rouler dans la féculé de pomme de terre et les frire (à la friteuse si possible 2 à 3 mn dans l'huile chaude), puis les réserver sur du papier absorbant. Lorsqu'elles sont froides, les pulvériser au blender afin d'obtenir une poudre.

Nettoyer et essuyer les champignons, les émincer et les faire sauter vivement dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Saler et poivrer puis déglacer avec un jus de citron.

Couper le pain rassis en petits dés et les faire dorer au beurre.

Cuire les œufs mollets et les réserver.

DRESSAGE DES ASSIETTES :

Dans chaque belle assiette creuse : y déposer 1 œuf, verser le velouté de céleri bouillant dessus, puis quelques croûtons frits, un peu de champignons, une pincée de piment d'Espelette, la ciboulette hachée et la poudre d'échalotes.

Remarques du chef :

Pour cuire un œuf de poule mollet, compter 6 mn dans une eau à ébullition. Un petit rappel : pour un œuf coque = 3 mn de cuisson, un œuf mollet = 6 mn et un œuf dur = 9 mn.

Pour la cuisson d'œufs de cailles, compter 1 mn 30 environ dans une eau à ébullition, les sortir à l'aide d'une écumoire et les refroidir immédiatement.