

Velouté de céleri aux noix, dés de foie gras poêlés



LES INGRÉDIENTS pour 6 personnes

Céleri(s) rave : 500 g, Tranche(s) de foie gras de canard crue(s) : 3 pièce(s)

Oignon(s) : 1 pièce(s)

Vin blanc sec : 10 cl

Huile de noix : 3 cl, Cerneau(x) de noix : 100 g

Fleur de sel : 2 pincée(s), Moulin à poivre : 2 tour(s)

Marron cuit : 100 g , beurre doux : 30 g

Sel fin : 6 pincée(s)

1-Éplucher l'oignon et le ciseler en petits dés réguliers. Éplucher le céleri-rave et le tailler en brunoise. Faire fondre le beurre dans une casserole et dès qu'il est mousseux, faire suer les dés d'oignon pendant 2 min avec une pincée de sel. Ajouter ensuite le céleri et laisser cuire durant 2 min avant de verser le vin blanc. Le faire réduire, puis ajouter l'huile de noix et la moitié des cerneaux de noix. Couvrir d'eau à hauteur, saler et cuire à frémissements pendant 20 min.

2-Retirer la cocotte du feu et mixer la préparation jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Si besoin, verser un peu d'eau chaude pour obtenir un beau velouté.

3-Concasser le reste des cerneaux de noix, puis les torréfier dans une poêle chaude sans matière grasse jusqu'à obtenir une très légère coloration.

4-Couper les tranches de foie gras en gros dés, les saler et les colorer rapidement dans une poêle très chaude sans matière grasse. Les égoutter ensuite sur un papier absorbant. Concasser grossièrement les marrons, puis les mélanger au foie gras.

5-A l'aide d'un cercle, dresser le mélange foie gras-marrons dans une assiette creuse. Verser le velouté chaud autour, puis le parsemer de noix torréfiées. Assaisonner le tout de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.