

Feuilles d'endives à la crème de céleri

Le tout en BIO

Recette proposée par Jean Montagard, chef bio, conseil culinaire

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Pour la mousse :

30g beurre

50g poireaux

1 gousse d'ail

35g de farine

400g de lait

250g de céleri branche

1 bouquet garni

Sel, piment, 1 cuillère à soupe de tamari

4g d'agar-agar

20cl de crème fraîche fouettée

La garniture :

2 pièces d'endives

1 cœur de céleri branche

1 pomme verte (granny)

12 cerneaux de noix

Ciboulette, paprika en poudre

RECETTE :

Préparation 45 minutes

Cuisson 20 minutes

Préparer la mousse :

Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et mettre à suer le blanc de poireau émincé et l'ail écrasé environ 5 minutes.

Ajouter la farine et remuer de temps en temps (la farine ne doit pas se colorer).

Ajouter le lait et amener à ébullition en remuant constamment avec un fouet.

Ajouter le céleri branche émincé, le bouquet garni, le sel, le tabasco et le tamari.

Faire cuire environ 20 min, passer au chinois étamine, ajouter l'agar-agar dilué dans 3 cuillères à soupe d'eau et donner 5 minutes de petite ébullition. Faire refroidir à température.

Incorporer la crème fouettée à la mousse, rectifier l'assaisonnement et réserver au réfrigérateur 1 heure.

Préparer les feuilles d'endives (garder les cœurs pour la décoration)

Avec une poche, garnir de mousse les feuilles d'endives.

Présenter avec céleri branche, tranches de pommes fruits, cerneaux de noix, ciboulette et paprika

Bon appétit

Plat BIO

Agence
BIO