

Velouté de céleri rave à l'huile de truffe, pomme et pétale de canard séché

4 personnes



- 4 tranches de magret de canard fumé
- 1 pomme
- 400 g de purée de céleri-rave
- ½ flacon de crème fraîche
- ½ c. à café d'ail
- ½ c. à soupe de fond de volaille
- 3 c. à soupe d'échalote
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile de truffe
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- fleur de sel, poivre du moulin, muscade etc

Préparation 30 min - Cuisson 35 min

1. Préchauffez votre four à 150°C (th.5).
2. Préparez la purée de céleri. Eplucher le céleri rave. Le couper en gros dés. Mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Lorsque les morceaux sont tendres, passer au mixer ou à la grille fine avec sel, poivre et muscade.
3. Ajouter la crème fraîche, l'ail et le fond de volaille à la purée obtenue.
4. Laissez cuire à feu doux pendant 10 min puis ajoutez 10 g de beurre et l'huile de truffe.
5. Mixez le tout et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'un velouté et réservez au chaud.
6. Pendant ce temps, déposez les tranches de magret de canard bien à plat sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, enfournez pendant 10 à 15 min et réservez.
7. Épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux puis faites-les revenir dans une poêle avec l'échalote et 10 g de beurre pendant 10 min. Salez, poivrez et déglacez avec le vinaigre balsamique.
8. Soit vous gardez cette préparation pour la déposer sur le velouté au moment de servir, soit vous la mixez avec le velouté et gardez alors un peu de pommes crues pour le décor (selon votre goût)
9. Au moment de servir, versez le velouté de céleri bien chaud dans de petites verrines ou bols à votre choix, déposez dessus, la préparation pommes échalotes déglacées, ou les morceaux de pomme crue et de magret séché.
10. Dégustez sans attendre.

