Céleri en croûte de sel aux algues crème de chèvre frais vinaigrette au miel, herbes du moment

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : 01 avril 2021

Source recette : Magazine Yam

1. CELERI-RAVE EN CROUTE DE SEL ET ALGUES

800 gr de farine
200 gr de gros sel
150 gr de mélange d'algues séchées (dulce, wakamé, laitue de mer)
8 blancs d'œufs
8 petits céleris avec fanes (300/400 gr pièce)

Réaliser la croûte de sel en mélangeant les ingrédients.

Brosser et laver les céleris. Les envelopper de pâte à sel. Cuire au four à 180° 15 mn environ. Adopter la cuisson selon la grosseur des céleris.

2. VINAIGRETTE AU MIEL

160 gr de citron jaune
100 gr de miel
20 cl d'huile de colza
100 gr de concassée de tomate
60 gr de moutarde
20 gr d'ail
Pm Sel fin
Pm Poivre du moulin

Prélever le jus de citron. Emulsionner l'ensemble au blender, passer au chinois.

3. CREME DE CHEVRE FRAIS

300 gr de chèvre frais
10 cl d'huile de noisettes
5 cl de vinaigre de cidre
100 gr de noisettes entières blanchies
¼ botte de ciboulette
Pm Sel fin
PM Piment d'Espelette

Lisser et assaisonner le chèvre frais.

Torréfier et concasser les noisettes.
Ajouter à la crème de chèvre.

Servir en accompagnement ou façonner des cannellonis de céleri et chèvre si les céleris sont très gros.

4. FINITION DRESSAGE

Pm Feuilles de livèche
Pm Huile de livèche
50 gr de roquette
20 gr de fleurs comestibles (fleurs de tagette, géranium, soucis, moutarde)

Trier les herbes et fleurs
Assaisonner de vinaigrette.
Au moment du dressage, couper le céleri et sa croûte de sel en deux. Ou entier et couper en salle.
Poser sur assiette avec la salade d'herbes et crème de chèvre