CHEF AWARDS

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

RECETTE

INGRÉDIENTS

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

POUR 10 PORTIONS

Fondant de céleri-rave cuit en croûte de sel et glacé au dashi fumé

- 5 céleris-raves
- 1,5 kg de sel
- 290 g de blancs d'œufs
- 25 g de baies de genièvre écrasées
- 1 bouquet de thym
- 6 gousses d'ail
- 6 feuilles de laurier
- 1 bouquet de persil

Écorce de céleri-rave (chips)

- Peaux de 2 céleris-raves

Verjus de pommes Cox & Braeburn

- 10 pommes Cox
- 10 pommes Braeburn
- 250 ml de verjus
- 2 g d'Ultratex
- 10 ml de vinaigre balsamique blanc
- Aiguilles de sapin Douglas

Purée de céleri fumé

- 600 g de céleris-rave (dés de 2 cm)
- 90 g d'échalotes hachées
- 75 g de beurre fumé non salé
- 6 g de sel
- 300 ml de crème

Purée de pomme noire

- 10 pommes Bramley
- 12 gousses d'ail noir
- 4 c. à s. de mélasse noire
- 4 c. à s. de vinaigre de Banyuls
- 4 c. à c. de piment de la Jamaïque
- 100 g de beurre fumé non salé

Noisettes fumées

- 100 g de noisettes
- 2 gouttes d'extrait de noisette
- 10 ml d'huile d'olive

Pommes confites

- 10 pommes Granny Smith
- 500 ml de vin Sauvignon blanc
- 500 ml d'eau
- 400 g de sucre

Tuile à la noisette

- 100 g de blancs d'œufs
- 50 g de pâte de noisette
- 50 g de beurre noisette
- 100 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 2 gouttes d'essence de noisette
- Sel

Huile de sapin Douglas

- 200 g d'aiguilles de sapin Douglas
- 200 g d'huile neutre

PRÉPARATION

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

POUR 10 PORTIONS

- **Fondant de céleri-rave**
  - 5 céleris-raves
  - 1,5 kg de sel
  - 290 g de blancs d'œufs
  - 25 g de baies de genièvre écrasées
  - 1 bouquet de thym
  - 6 gousses d'ail
  - 6 feuilles de laurier
  - 1 bouquet de persil

1. Préchauffez le four à 200°C. Lavez les céleris-raves.
2. Épluchez-les en gardant les peaux (elles serviront pour faire des chips).
3. Coupez le céleri-rave en morceaux réguliers (type "pavés").
4. Mixez le sel avec l'ail, le thym, le laurier, le persil et le genièvre.
5. Montez légèrement les blancs d'œufs (mousse souple), puis ajoutez progressivement le sel aromatisé pour obtenir une pâte.
6. Enrobez les morceaux de céleri-rave dans cette pâte de sel et enfournez 50 minutes.
7. Laissez reposer 10 minutes, puis cassez la croûte de sel.
8. Terminez la cuisson au barbecue (ou à la plancha) en badigeonnant de beurre fumé pour obtenir une belle saveur grillée.
9. Frottez légèrement le dessus avec un morceau de charbon pour marquer une croûte plus noire.

- **Chips de céleri**
  - Peaux de 2 céleris-raves

1. Faites chauffer une friteuse ou une casserole d'huile à 160°C.
2. Faites frire les peaux jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
3. Égouttez sur papier absorbant, salez légèrement et ajoutez (si possible) une touche de poudre de sapin Douglas.

PRÉPARATION

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

POUR 10 PORTIONS

- **Verjus de pommes Cox & Braeburn (sauce acidulée)**
  - 10 pommes Cox
  - 10 pommes Braeburn
  - 250 ml de verjus
  - 2 g d'Ultratex
  - 10 ml de vinaigre balsamique blanc
  - Aiguilles de sapin Douglas

1. Pressez les 20 pommes entières.
2. Laissez reposer 20 minutes, retirez l'écume brune.
3. Filtrez dans un tissu propre très fin (type étamine).
4. Versez au congélateur pour obtenir un bloc congelé.
5. Une fois congelé, suspendez-le dans un tissu propre au-dessus d'un récipient : récupérez le premier jus (¼ à ⅓) → c'est le verjus concentré. Le reste est surtout de l'eau, vous pouvez le jeter.
6. Conservez au frais, bien couvert.

- **Purée de céleri fumé**
  - 600 g de céleris-raves (dés de 2 cm)
  - 90 g d'échalotes hachées
  - 75 g de beurre fumé non salé
  - 6 g de sel
  - 300 ml de crème

1. Faites fondre les échalotes dans le beurre.
2. Ajoutez le céleri et le sel, laissez cuire jusqu'à ce qu'il commence à s'attendrir.
3. Ajoutez la crème, portez doucement à ébullition et laissez mijoter 20 minutes.
4. Mixez très finement, passez au chinois (idéalement deux fois).

PRÉPARATION

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

POUR 10 PORTIONS

- **Purée de pomme noire**
  - 10 pommes Bramley
  - 12 gousses d'ail noir
  - 4 c. à s. de mélasse noire
  - 4 c. à s. de vinaigre de Banyuls
  - 4 c. à c. de piment de la Jamaïque
  - 100 g de beurre fumé non salé

1. Faites rôtir les pommes au four à 180°C pendant 55 minutes.
2. Dans une casserole, faites revenir l'ail noir avec ⅓ du beurre fumé.
3. Ajoutez les pommes rôties et récupérez les sucs de cuisson avec un peu d'eau.
4. Ajoutez mélasse, vinaigre et épices, puis laissez cuire 25 minutes à feu moyen.
5. Mixez très finement avec le reste du beurre fumé, puis passez au chinois.
6. Mettez en poche à douille (ou dans un petit bol).

- **Noisettes fumées**
  - 100 g de noisettes
  - 2 gouttes d'extrait de noisette
  - 10 ml d'huile d'olive

1. Mélangez noisettes, extrait et huile d'olive.
2. Salez légèrement et torréfiez au four à 160°C pendant 10–15 minutes.
3. Coupez-les en deux.
4. Pour une note fumée : passez-les quelques minutes sur le barbecue.

PRÉPARATION

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

POUR 10 PORTIONS

- **Pommes confites**
  - 10 pommes Granny Smith
  - 500 ml de vin Sauvignon blanc
  - 500 ml d'eau
  - 400 g de sucre

1. Portez vin, eau et sucre à ébullition puis laissez refroidir.
2. Avec une cuillère à melon, formez des billes de pommes.
3. Placez-les dans un sac cuisson (ou dans une casserole) avec juste assez de sirop pour couvrir.
4. Cuisez à 75°C pendant 1 heure.
5. Égouttez et gardez les billes dans un peu de sirop tiède.

- **Tuile à la noisette**
  - 100 g de blancs d'œufs
  - 50 g de pâte de noisette
  - 50 g de beurre noisette
  - 100 g de farine
  - 50 g de sucre glace
  - 2 gouttes d'essence de noisette
  - Sel

1. Tamisez farine, sucre glace et sel.
2. Mélangez pâte de noisette + beurre noisette encore tiède.
3. Ajoutez les blancs d'œufs aux ingrédients secs, puis incorporez le mélange noisette/beurre.
4. Ajoutez l'essence. Salez légèrement.
5. Cuisez au four à 160°C environ 6 minutes (plus si nécessaire).
6. Dès la sortie du four, façonnez les tuiles encore chaudes autour d'un rouleau pour leur donner du relief.

- **Huile de sapin Douglas**
  - 200 g d'aiguilles de sapin Douglas
  - 200 g d'huile neutre

1. Chauffez à 50°C, puis laissez infuser 1h30.
2. Filtrez avant utilisation.

DRESSAGE

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL

POUR 10 PORTIONS

1. Assurez-vous que les purées sont chaudes et que le céleri-rave est bien glacé et grillé.
2. Dans des petits bols : dressez un joli tas de chips de peau de céleri-rave (comme un tas de feuilles).
3. Préparez la sauce : versez le verjus dans une petite théière ou casserole, ajoutez les billes de pommes confites.
4. Ajoutez un peu d'huile de sapin Douglas (petit à petit : ça doit rester subtil).
5. Dans l'assiette : déposez 1 cuillère à soupe de purée de céleri-rave fumée.
6. Posez le céleri-rave fondant dessus.
7. Pochez la purée "pomme noire" en zigzag sur le céleri.
8. Ajoutez les noisettes fumées (environ ½ cuillère à soupe).
9. Disposez les chips par-dessus de façon naturelle, comme si elles étaient tombées.
10. Ajoutez les tuiles noisette autour.
11. À table, versez la sauce verjus sur le bord de l'assiette pour qu'elle coule autour, ajoutez encore quelques chips pour l'effet "feuilles qui tombent".