

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Quenelles natures, **CÉLERI RAVE ET NOISETTES**

*Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé aux Terrasses d'Uriage*

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion** : accessible

**Temps de préparation** : 45 min

### INGRÉDIENTS

- **4 quenelles natures Royans 150g**
- 20g de noisettes
- 500g de champignons de Paris
- 1 boule de céleri
- 1L de lait

### 1. Céleri

- ▶ Eplucher une boule de céleri, couper des gros cubes et les cuire dans du lait.
- ▶ Lorsque les morceaux sont cuits, les mixer avec quelques pochons du lait de cuisson et rectifier l'assaisonnement.
- ▶ Séparer la purée en 2 : une moitié à mettre dans un siphon avec deux cartouches de gaz, l'autre moitié intacte.

### 2. Noisettes

- ▶ Tailler les noisettes en quelques morceaux puis les torrifier au four, légèrement.

### 3. Quenelles

- ▶ Pocher les quenelles dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 30 minutes.
- ▶ Dans un plat allant au four, disposer au fond la purée de céleri intacte, puis dessus, les quenelles et au four pendant 10 minutes à 180°C.
- ▶ A la sortie du four, ajouter dans le plat un peu de « siphon de céleri », parsemer de quelques noisettes et de champignons à cru passés à la mandoline.