

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Quenelles nature, **CÉLERI RAVE ET NOISETTES**

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : *45 min*

INGRÉDIENTS

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| - 4 quenelles nature | - 20g de noisettes |
| Royans 150g | - 150g 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 poçons 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 torréfier au four, légèrement.

3. Quenelles

- ▶ Pocher les quenelles dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- ▶ Dans un plat allant au four, disposer au fond la purée de céleri intacte, puis dessus, les quenelles et au four pendant 20 minutes à 210°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.