



Cappuccino de céleri-rave au lait d'amande et champignons sauvages

Baptiste POINOT



Plat



20min



35min



4 pers.

Ingrédients

- 300g de céleri-rave
- 3 échalotes
- 1,30L de lait d'amande
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Piment d'Espelette ou piment de Cayenne
- 2 cuillères à soupe de sauce soja Shoyu
- 300g de champignons sauvages
- 4-5 brins de persil plat
- Une gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de sarrasin (torréfié 20min à 160 degrés)

Préparation

1. Éplucher soigneusement le céleri-rave, le couper en cubes grossiers
2. Emincer les échalotes et les faire revenir très légèrement (sans les colorer) dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajouter le céleri et couvrir avec le lait d'amande puis la sauce soja et faire cuire pendant 35 minutes à feu doux en mélangeant délicatement, assaisonner avec du poivre et du sel
3. Pendant ce temps, nettoyer et faire suer les champignons. Les faire revenir à l'huile d'olive après les avoir soigneusement égouttés en ajoutant persil et ail à la fin.
4. Réserver l'eau de végétation des champignons
5. Une fois le céleri bien tendre, le mixer longuement à vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'une texture très lisse
6. Emulsionner le céleri-rave avec le reste de lait d'amande et l'eau de végétation des champignons qui doivent être juste tièdes (autour des 50/60 degrés), à l'aide d'un mixeur plongeant, tout en faisant entrer le maximum d'air pour que la préparation forme un nuage mousseux
8. Dans une assiette creuse, dresser les champignons, le sarrasin torréfié puis le velouté et coiffer l'ensemble du nuage mousseux



FLAVEURS - 04 75 56 08 40

32 Grande Rue
26000 Valence