Crème de céleri, canard fumé, échalotes confites & ciboulette

Pour 8 personnes

500 g de céleri
0,5 l de crème liquide
250 g de magret de canard fumé
80 g d'échalotes grises
2 bottes de ciboulette
1 oignon
Sel, poivre
60 g de beurre doux
2 feuilles de laurier

Faire doucement blondir l'oignon émincé avec 40 g de beurre, ajouter le céleri coupé en morceau, saler très légèrement, ajouter les feuilles de laurier.

Mouiller avec la crème liquide, porter à ébullition et cuire pendant 10 mn à feu doux.

Passer le mélange au mixeur, filtrer au chinois fin et réserver au frais.

Tailler les échalotes en fine brunoise et faire cuire celles-ci doucement dans 20 g de beurre sans coloration.

Tailler les magrets de canard fumés en fine brunoise et sauter à la poêle sans matière grasse à feu vif.

Émincer la ciboulette finement

Une fois la crème de céleri refroidie, vérifiez la texture qui doit être épaisse mais fluide. Rectifier l'assaisonnement et mettre dans un siphon à crème supportant la chaleur avec deux doses de gaz.

Réserver la bombonne au chaud au bain-marie.

Bien secouer la bombonne et pressez dans une assiette creuse ou verrine si c'est en miniature.

Ajouter la garniture sur le dessus et servir

Par Benjamin LECHEVALLIER - Restaurant ORIGINE
26 Rampe Cauchoise - 76000 Rouen - Tél. 02 35 70 95 52