



CAPPUCCINO DE CÉLERI À LA FÈVE DE TONKA ET FOIE GRAS

Ingrédients

- 75 cl de fond blanc
- 6 échalotes
- 1 céleri boule
- Poivre du moulin
- Fleur de sel
- 3 fèves de Tonka
- 65 gr beurre doux
- 3 escalopes de foie gras
- 500 gr d'ailerons de poulet
- 75 cl de fond de veau
- 400 cl de crème liquide
- 3 cl d'huile d'arachide
- 5 cl de vin blanc sel
- 1 bouquet garni
- 2 cartouches de gaz et siphon



Instructions

- Éplucher 2 échalotes, éplucher et tailler le céleri en cubes.
- Dans une large casserole, faire suer les échalotes avec 15 gr de beurre et les fèves de tonka râpées.
- Ajouter le céleri et mettre à cuire à couvert pendant 10 minutes. Mouiller à hauteur avec le fond blanc, maintenir à ébullition pendant 20 minutes puis mixer avec un Blender.
- Ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

- Dans un récipient à fond d'épais très chaud, mettre un filet d'huile et les ailerons de poulet. Les saisir à feu très vif et attendre qu'ils aient commencé à colorer pour les retourner.
- Remuer ensuite régulièrement.
- Lorsque les ailerons ont une couleur homogène, dégraisser et ajouter un morceau de beurre et 3 échalotes émincées pour aider à terminer la coloration, puis baisser le feu.

- Déglacer le récipient avec un peu de vin blanc, décoller les sucs. Ajouter le bouquet garni et le fond blanc de volaille à hauteur.
- Porter rapidement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure minimum.
- Passer ensuite au chinois et laissé à nouveau réduire jusqu'à atteindre une consistance sirupeuse.

Dressage

Mettre le velouté de céleri chaud dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

Poêler l'escalope de foie gras puis la couper en gros dés.

Utiliser un joli contenant, placer les dés de foie gras dans le fond, puis napper généreusement de jus de volaille.

Finir le montage avec le velouté au siphon.



Chef Emilien ROUABLE
Restaurant L'Inattendu
36 rue du Général Leclerc
94440 Villecresnes