

## Ile flottante aux truffes



### **Ingrédients pour 6 personnes:**

#### **Pour la crème de céleri :**

*½ céleri rave, ½ litre de fond blanc de volaille, ½ litre de lait, sel, sucre, 1 petite cuillère de beurre, 3 jaunes d'œufs*

#### **Pour les œufs à la neige :**

*5 blancs d'œufs, 40g de sucre semoule, 1 pincée de sel*

#### **Pour l'œuf coulant :**

*6 œufs, 6 croûtons de pain de mie ronds de 4cm de diamètre légèrement beurrés et dorés au four*

#### **Pour la finition :**

*30g de truffe, fleur de sel*

### **La crème de céleri :**

Couper le ½ céleri en dés de 1cm.

Les cuire dans le fond blanc, le lait et avec le beurre, une pincée de sel et de sucre.

Lorsque les dés de céleri sont tendres, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans faire bouillir.

Mixer finement et réserver.

### **Les œufs à la neige :**

Préchauffer le four à 120°.

Monter les blancs sans trop les serrer et ajouter le sucre petit à petit pour obtenir des blancs fermes et brillants. Sur une plaque beurrée former 6 cylindres de 7cm de diamètre et de 4cm de haut en utilisant un emporte-pièce.

Cuire au four pendant 6mn. Vérifier que les blancs soient bien cuits.

### **Les œufs coulants :**

Casser les 6 œufs dans une poêle froide antiadhésive légèrement huilée. Faire chauffer la poêle tout doucement pour faire coaguler les blancs et garder les jaunes coulants.

Les découper à l'aide d'un emporte-pièce en laissant le jaune intact avec une petite bordure de blanc.

Poser chaque œuf sur un croûton.

### **Dressage:**

Répartir la crème au fond de 6 assiettes creuses. Poser dessus un œuf coulant.

A l'aide d'une cuillère évider le centre des œufs à la neige pour faire un espace qui accueillera le jaune d'œuf coulant sans l'écraser. Placer donc le blanc d'œuf sur les œufs coulant partie non évidée sur le dessus. Râper la truffe dessus et parsemer de quelques grains de fleur de sel.