

Rémoulade de céleri et poire à la truffe d'été

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la rémoulade :

1/2 céleri boule et 3 poires, assaisonnement, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Pour le coulis :

1/2 céleri boule, 1 poire, sel, sucre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Pour les finitions :

40g de truffe d'été

La rémoulade :

Eplucher le céleri et les poires et les couper un fine brunoise.

Les glacer à blanc avec sel, sucre, huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique blanc.

Réserver au frais.

Le coulis :

Cuire le céleri avec la poire, sel, sucre, un trait de vinaigre balsamique blanc et 1 verre d'eau.

Lorsque le céleri est tendre, mixer finement pour obtenir un coulis épais et onctueux.

Montage :

Répartir dans 6 assiettes creuses un fond de coulis.

A l'aide d'un emporte-pièce de 10cm de diamètre, dresser un socle de rémoulade bien tassé.

Râper généreusement dessus la truffe.