

Célieri-rave, Presidio Pruneaux secs et chocolat blanc

Recette de Maurus Huber, MAJO (Lichtensteig)

Ingrédients

- 1 céleri-rave (de taille moyenne ; environ 500 g)
- 300 g de gros sel de mer
- 250 g de pommes ou poires
- 425 ml de jus de pomme
- 225 ml de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 4 grains de poivre noir
- 1 citron
- 100 g de chocolat blanc
- 3 baies de genièvre
- 15 ml de vinaigre de cidre
- 200 ml de lait d'avoine
- 100 g de noix
- 140 g de sucre cristallisé
- 200 g de pruneaux secs
- 10 g d'épices pour pain aux poires (coriandre, cannelle, clous de girofle, anis étoilé, noix de muscade)
- 35 g de sucre de canne
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de mâche pour la garniture
- Fleur de sel
- Sel



Préparation

Céleri-rave

- 1 céleri-rave (de taille moyenne ; environ 500 g)
- 300 g de gros sel marin

Préchauffe le four à 160°C (chaleur supérieure et inférieure). Remplis un plat de cuisson de gros sel marin. Lave soigneusement le céleri-rave et dépose-le sur le sel. Fais cuire pendant 1 heure et demie, jusqu'à ce que le céleri soit cuit. Laisse refroidir brièvement, puis pèle-le et coupe-le en petits morceaux que tu réserves.

Pommes ou poires braisées

- 250 g de pommes ou de poires
- 125 ml de jus de pomme
- 75 ml de vin blanc
- 50 ml d'eau
- 40 g de sucre
- 1 feuille de laurier
- 4 grains de poivre noir
- 3 baies de genièvre
- ¼ de citron (zeste et jus)

Fais bouillir les ingrédients, du jus de pomme jusqu'au zeste et au jus de citron.

Peler les coings, les couper en quatre et enlever les pepins. Puis, mettre les coings dans le jus et laisser mijoter à feu très doux pendant 1 heure et demie. Pour l'entrée, couper les coings en morceaux de la même taille que le céleri-rave ou les mettre



en conserve dans des bocaux en quantité suffisante pour les conserver. Réserver un peu de jus pour la présentation.

Sauce au chocolat blanc grillée

- 100 g de chocolat blanc
- 200 ml de lait d'avoine
- 15 ml de vinaigre de cidre
- Sel

Préchauffe le four à 160 °C. Hache le chocolat blanc en morceaux réguliers et répartis-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Fais-les dorer au four, puis mixe-les avec le lait d'avoine et assaisonne avec le vinaigre de cidre et le sel.

Noix caramélisées

- 500 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 g de noix

Faire bouillir l'eau et les ingrédients jusqu'au sel inclus dans une poêle en fonte ou en acier chromé. Ajouter les noix et faire réduire le liquide à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre devienne sec. Continuer à remuer jusqu'à ce que le sucre commence à fondre à nouveau légèrement et recouvre les noix d'un film brillant. Répartir immédiatement les noix sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser refroidir.

Pour une utilisation ultérieure, les hacher en morceaux de taille égale.



Crème de pruneaux séchés

- 10 g d'épices pour pain aux poires (coriandre, cannelle, clous de girofle, anis étoilé, noix de muscade)
- 35 g de sucre de canne
- 300 ml de jus de pomme
- 150 ml de vin blanc
- 200 g de pruneaux séchés
-

Pour la crème, porte à ébullition tous les ingrédients sauf les pruneaux secs. Ajoute les pruneaux secs dénoyautés et fais-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retire les pruneaux secs du liquide et hache-les au mixeur. Selon la consistance, ajoute un peu de liquide et passe le tout au tamis.

Présentation

- Fleur de sel
- vinaigre de pomme
- huile d'olive
- quelques feuilles de mâche
-

Faire mariner le céleri-rave et les coings braisés avec du vinaigre de pomme, une pincée de fleur de sel, de l'huile d'olive et une cuillère à soupe de jus de coing. Disposez le tout au centre de l'assiette, garnissez de crème de pruneaux séchés, de noix caramélisées et de quelques feuilles de mâche. Versez la sauce à la fin ou juste avant de servir.

Bon appétit !

