

## Pot au feu de céleri et légumes d'hiver à la truffe

### Sauce fleurette au foie gras

#### **Ingrédients pour 6 personnes :**

1 céleri, 3 litres de bouillon de pot au feu corsé, 1 courge butternut, 1 gros navet boule d'or, 1 gros navet long, sel, sucre, huile d'olive, 60g de truffe

#### **Pour les poireaux :**

2 poireaux, sel, sucre, 1 noisette de beurre

#### **Pour la sauce fleurette :**

1 litre de bouillon du céleri, ½ litre de crème, 1dl de xérès, 30g de beurre, 30g de farine, 50g de foie gras, assaisonnement, 20g de truffe

---

#### **Le céleri :**

Eplucher et arrondir le céleri pour obtenir une boule bien lisse. L'entourer de plusieurs tours de papier film alimentaire et faire de tous petits trous avec la pointe d'un petit couteau. Cuire à petit bouillon le céleri immergé dans le bouillon de pot au feu pendant 1h30 jusqu'à ce qu'il soit bien cuit à cœur. Laisser refroidir dans le bouillon

#### **Les légumes :**

Eplucher et couper les légumes en tranches de 2cm d'épaisseur (il faut 2 tranches de chaque légume). Les retailler toutes avec un emporte-pièce de 5cm. Les ranger séparément dans 3 petits plats à gratin et mouiller à hauteur avec du bouillon de cuisson du céleri. Saler et sucrer très légèrement. Ajouter un filet d'huile d'olive et cuire au four jusqu'à ce que les tranches de légume soient tendres et glacées de bouillon réduit (attention les légumes n'ont pas tous le même temps de cuisson).

#### **Montage :**

Pratiquer à l'aide d'un emporte-pièce de 5cm et d'une cuillère à pomme parisienne, un trou bien régulier dans le céleri sur les  $\frac{3}{4}$  de la hauteur.

Couper les truffes en fine lamelles. Remplir le trou du céleri en intercalant les tranches de légumes et la truffe en jouant sur les couleurs. Combler le trou au maximum. Retourner le céleri dans une jolie cocotte. On voit donc qu'une boule blanche ne laissant pas apparaître les strates de légumes à l'intérieur. Ajouter 1 louche de bouillon de cuisson et placer la cocotte à couvert sur un feu très doux pour réchauffer le céleri sans que le bouillon ne s'évapore.

#### **Les poireaux :**

Couper les poireaux en carré de 1cm de côtés et les glacer à blanc dans un peu d'eau, sel, sucre et beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau. Les poireaux sont alors bien verts et fondants.

Au dernier moment les répartir autour du céleri dans la cocotte.

#### **La sauce :**

Faire un roux en cuisant à petit feu la farine dans le beurre fondu pendant 2mn. Mouiller avec le Xérès, la crème et le bouillon. Bien fouetter et laisser cuire 20mn tout doucement pour obtenir une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le foie gras et la truffe. Mixer très finement.

#### **Service :**

Présenter le céleri entier dans la cocotte devant les convives. Découper délicatement le céleri en 6 quartiers. Répartir le poireau dans les assiettes, poser une tranche de céleri dessus et verser un généreux cordon de sauce autour.