

Tarte fine au boudin blanc, à la pomme et au céleri



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte : 5 feuilles de pâte filo, sucre, beurre fondu

Pour la garniture : ½ céleri rave, 2 pommes, sel, sucre et huile d'olive

Pour le boudin : 3 boudins blancs, huile de noisette

Pour la purée de céleri : ½ céleri rave, sel, sucre, beurre

Finition : Huile de noisette, champignons enokis

Pour le jus de viande :

1 dl de Porto, 1dl d'eau, 1 cuillère à café de fond de veau en poudre, 20g de beurre

La garniture :

Tailler le céleri et les pommes en dés de 8mm de côté.

Glacer le céleri dans un mélange eau, sel, sucre et huile d'olive et en fin de cuisson ajouter les pommes. Cuire encore quelques minutes et réserver.

La purée :

Cuire le céleri coupé en dés dans un peu d'eau avec sel, sucre et beurre.

Mixer finement pour obtenir une purée souple.

Le jus de viande :

Cuire tous les ingrédients à couvert pendant 10mn. Réserver au chaud.

Le croustillant :

Poser une feuille de filo sur le plan de travail. Beurrer légèrement à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrer légèrement de sucre et poser dessus une autre feuille de filo.

Beurrer et sucrer et renouveler l'opération jusqu'à l'utilisation des 5 feuilles de filo.

Découper à l'aide d'un emporte-pièce des disques de 12cm de diamètre.

Cuire 14mn à 180° au four entre 2 plaques à pâtisserie et 2 feuilles de papier cuisson pour obtenir des disques croustillants et dorés.

Les boudins :

Retirer la peau du boudin et tailler des tranches d'1/2 cm d'épaisseur.

Ranger ces tranches sur une plaque à pâtisserie et les arroser d'un filet d'huile de noisette et enfourner à 180° pendant 2mn.

Montage :

Napper le fond des assiettes avec la purée de céleri.

Poser au centre une cuillère de mélange pomme, céleri.

Poser dessus un croustillant de pâte filo, puis dessus encore une autre cuillère de dés de pomme, céleri. Ranger dessus les tranches de boudin et finir avec un bouquet de champignons enoki.

Arroser d'un cordon de jus de viande.