

**Antoine CEVOZ MAMY**

**Chef de Cuisine restaurant gastronomique 1 étoile Hôtel L'Incomparable**

*Le céleri dans son entièreté, de la racine à la feuille .*

Recette :

Pour 10 personnes

1 céleri rave

1 céleri branche

25 cl huile pepin raisin

150 gr farine

150 gr de gros sel

1 blanc d'œuf

Pm sel :poivre noir/huile olive

) réaliser une pâte a sel avec le gros sel, la farine et la blanc d'œuf

) cuire le cèleri enveloppé de la pate a sel au four 165° 35 min

)réaliser une huile de céleri avec les feuilles de céleri et l'huile de pepins de raisin

) récupérer les branches de céleri, faire une eau de céleri avec et la gélifier avec de l'agar agar , détailler en fine lamelles

)détailler des beaux segments de céleri, garder les excédents

)incorporer l'huile de céleri aux excédents de céleri cuit, réaliser une purée fine

) avec le reste des branches de céleri réaliser une salade cru assaisonné avec l'huile de céleri et de sel et poivre

) dresser l'assiette harmonieusement avec tous les éléments de la recette.

**Antoine CEVOZ MAMY**

**Chef de Cuisine Hôtel L'Incomparable**