



# TOURTEAU, CÉLERI, GRANNY SMITH ET SON CONSOMMÉ LANGOUSTINE

PAR BENJAMIN GILLES

ACCOMPAGNÉ DE SON CHAMPAGNE  
HENRIOT BLANC DE BLANCS

**NICOLAS**

Préparation : 45min  
Temps de cuisson : 25min

Niveau : Moyen  
Budget : Moyen

## POUR 4 PERSONNES

- Tourteau : 200 g
- Céleri-rave : 1/2 pièce
- Pomme Granny Smith : 1
- Lait : 500ml
- Eau : 500ml
- Crème liquide 35% : 250g
- Huile d'olive : 3 c.a.s
- Têtes de Langoustine : 8
- Vin blanc : 30cl
- Échalote : 1
- Bouquet garni : 1
- Feuilles de Gélatine : 3
- Sel, poivre

### Déroulé de la recette

- Couper la 1/2 Pomme Granny Smith en brunoise.
- Monter la crème puis y ajouter le tourteau et la 1/2 pomme.
- Mouler la préparation dans des minis sphères. Réserver.
- Éplucher et cuire le céleri dans le lait et l'eau puis mixer le tout.
- Réaliser un consommé avec les têtes de langoustine, le vin blanc, l'échalote et le bouquet garni. Une fois le jus réduit, mixer et passer au chinois étamine puis y incorporer la gélatine.
- Verser le consommé sur une plaque filmée.
- Réserver 15 minutes au frais.

### Dressage

- Pour le dressage, démouler les minis sphères y déposer des pointes de purée de céleri et détailler les pastilles de consommé de langoustines à l'aide d'un emporte pièce.
- Pour le décor, réaliser une fine julienne de Granny Smith.



Imprimé sur papier PEFIC, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE

## HENRIOT BLANC DE BLANCS

AOP CHAMPAGNE

Nez minéral et frais sur des arômes d'agrumes et de pêche blanche.

Au palais, l'attaque est dynamique. Une note de petit citron frais se prolonge et se fond dans des notes de brioche beurrée. Une belle longueur, fraîche et gourmande.

### Pourquoi cette alliance ?

Les saveurs de ce champagne épouseront l'iode du tourteau et sauront s'accorder à la puissance du crabe.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](https://www.recettes.nicolas.com)