

CÉLERI-RAVE EN CROÛTE DE PÂTE FEUILLETÉE **(Recette de Rémy GIRAUD, chef 2 étoiles des Hauts de Loire)**

Ingrédients pour 6 personnes :

6 mini céleris-raves de 6 cm de diamètre environ

300 g de pâte feuilletée

1 œuf entier battu

5 cl d'huile d'olive noire des Baux-de-Provence

6 lamelles de truffe

QS fleur de sel

Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm et y découper 6 disques de 10 cm de diamètre puis 6 autres de 7 cm. Ensuite, éplucher soigneusement les céleris-raves de façon à obtenir des boules régulières de 5 cm de diamètre. Les badigeonner à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu. Les poser au centre de chacun des 6 grands disques de pâte feuilletée. Replier celle-ci soigneusement sur chaque céleri-rave. Mettre sur le dessus la lamelle de truffe et chapeauter le tout avec le petit disque de pâte feuilletée de 7 cm et bien le faire adhérer. Dorer ensuite entièrement les "céleris-raves feuilletés" obtenus à l'aide d'un pinceau et faire un petit trou sur la pâte à leur sommet. Les mettre au frais durant 30 minutes.

Pendant ce temps faire chauffer le four à 220°.

Ramener sa température à 210° et y mettre les 6 "céleris-raves feuilletées". Les laisser cuire pendant 5 minutes à cette température puis pendant 25 minutes à 180°.

Couper en deux chaque "céleri-rave feuilleté", verser sur chaque moitié obtenue un filet d'huile d'olive noire et quelques cristaux de fleur de sel. Servir sans attendre.