

## **AMULSION DE CÉLERI À LA TRUFFE**

### **Ingrédients pour un siphon de 25 cl :**

18 cl de crème liquide entière

60 g de céleri

8 g de truffe melanosporum

QS huile à la truffe et jus de truffe melanosporum

QS fleur de sel

Faire cuire le morceau de céleri à la vapeur.

Dans le bol d'un blender, mettre le céleri et verser la crème liquide et la truffe. Bien mixer le tout et ajouter un peu de fleur de sel, d'huile à la truffe et de jus de truffe. Mixer bien à nouveau puis passer la préparation au chinois. Goûter et rectifier éventuellement en "saveur truffe" avec l'huile à la truffe et/ou le jus de truffes.

Verser cette amulsion dans un siphon de 25 cl, visser le couvercle et mettre une capsule de gaz. Secouer vigoureusement le siphon la tête en bas et réserver au frais en attente de son utilisation (*bien secouer à nouveau avant de servir*).