Antony Cointre

Entrées chaudes à la viande

Mille-feuille de céleri et andouille fumée

25 min	15 min	10 min	0	361
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 300 g **Andouille**
- 300 g **Céleri-Rave**
- 1 **Echalote(s)**
- 2 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
- 2 c. à soupe **Sauce soja**
- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 3 branche(s) **Persil plat**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Avec un couteau éminceur, couper de fines tranches d'environ un demi-centimètre dans le céleri-rave.
2. Avec un emporte pièce adapté à la taille de l'andouille, tailler des ronds dans les tranches de céleri.
3. Éplucher l'échalote, la couper en deux et hacher finement au couteau éminceur. Réserver dans un ramequin.
4. Dans un bol, verser le vinaigre, la sauce soja et l'huile d'olive. Ajouter l'échalote et mélanger avec une cuillère à soupe.
5. Effeuiller le persil et réserver les feuilles. Réserver dans un ramequin.
6. Couper l'andouille en tranches d'environ un demi-centimètre. Retirer délicatement la peau et réserver.

Étape 2

Cuisson de l'anduille et du céleri

1. Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Saler.
2. A ébullition, plonger les rondelles de céleri pendant environ 1 minute. Retirer la casserole du feu mais laisser

le céleri dans l'eau pour qu'il reste chaud.

3. Faire chauffer une poêle sans matière grasse. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les rondelles d'andouille.
4. Les saisir d'un côté puis baisser la température avant de les retourner. Lorsqu'elles sont bien dorées, les débarrasser sur du papier absorbant.

Étape 3

Dressage

1. Égoutter les ronds de céleri sur une assiette recouverte de papier absorbant.
2. Dans une assiette de service, superposer le céleri et l'andouille pour former un mille-feuille. Verser la vinaigrette tout autour du mille-feuille et décorer de persil. Servir.