



VELOUTE GLACE CELERI, MOUSSE DE TRUFFES



Mousseux de truffe :

Ramollir 1 feuille de gélatine. Chauffer ss bouillir 5cl de lait entier, y ajouter 5cl de jus de truffes, la gélatine égouttée, refroidir en remuant. Monter 15cl de crème en chantilly, l'incorporer au mélange précédent. Râper dessus $\frac{1}{2}$ petite truffe. Réserver au frigo.

Le velouté :

Couper en petits cubes un petit céleri rave, le cuire 10mn à feu moyen et à couvert dans 30cl de lait entier bouillant salé et poivré. Puis ajouter 5 cl de café noir. Continuer à cuire 15 mn. Passer au mixer. Râper 60g de parmesan dessus et ajouter 10cl de lait entier. Rectifier l'assaisonnement, réserver au frais.

Dressage :

Remplir à moitié des petits verres avec le velouté, pocher le mousseux à la truffe dessus, décorer de quelques copeaux de truffes.