

Mille-feuille de st jacques et purée de céleri

Pour 4 personnes:

5 gâlettes de sarrasin, 4 noix de st jacques, 1 boule de céleri, 10cl de crème liquide,
50g de beurre ½ sel, fleur de sel, poivre .

Épluchez le céleri et coupez-le en cubes, dans une sauteuse, faites-les revenir avec 20g de beurre, puis ajoutez un fond d'eau. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30mn, pendant ce temps, montez la crème liquide bien froide en Chantilly, égouttez le céleri et mixez-le jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse, incorporez la Chantilly, salez, poivrez et réservez

A l'aide d'un emporte-pièce, découpez 60 cercles dans les galettes, faites fondre 30g de beurre, avec un pinceau, beurrez ces mini galettes et faites-les dorer dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes

Laissez-les refroidir, nettoyez et rincez les noix de st jacques puis les coupez en 3 dans l'épaisseur, réchauffez doucement la purée, au moment de servir, poêlez très rapidement les lamelles de st jacques, dans chaque assiette, formez une rosace composée de 5 mini galettes de sarrasin, puis un étage de lamelles de st j. composez une dernière couche de mini galettes et terminez avec la purée de céleri, salez, poivrez et dégustez sans attendre.

