

## **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 ou autre  
6 lamelles de truffe  
QS fleur de sel

Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm et y découper 6 disques de 10 cm de  $\varnothing$  puis 6 autres de 7 cm de  $\varnothing$ . Ensuite, éplucher soigneusement les céleris-raves de façon à obtenir des boules régulières de 5 cm de  $\varnothing$ . Les badigeonner à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu et les placer au centre de chacun des 6 disques de pâte feuilletée de 7 cm de  $\varnothing$ . La replier 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 6 cm de  $\varnothing$  et bien le faire adhérer avec l'œuf battu. Dorer ensuite entièrement les "céleris-raves feuilletés" obtenus à l'aide d'un pinceau et faire un petit trou sur le sommet de la pâte. Mettre le tout au frais durant 30 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer le four à 220°.

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

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

Servir sans attendre.