



# Panna cotta de céleri- rave



10 verrines



40 minutes

## INGREDIENTS

300g de céleri-rave

300g de lait demi-écrémé

300g de crème à 30% de matière grasse

4 feuilles de gélatine

15 châtaignes cuites

1 zeste d'orange bio non traitée

sel

baies roses et poivre de Sichuan

## ETAPES

1. Cette recette est à préparer la veille, pour que la panna cotta puisse prendre au frigo.
2. Laver et éplucher le céleri-rave. Prélever un morceau d'environ 300g (à peu près une demi-boule) et détailler-le en petits cubes. Mettre le céleri dans une casserole et recouvrir avec le lait. Compter 30 minutes de cuisson à partir du moment où le lait bout. Réduire le feu et surveiller pour éviter que le lait ne déborde.
3. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
4. Lorsque le céleri est cuit, le mixer avec le lait ayant servi à la cuisson. Faire bouillir la crème, puis y dissoudre une à une les feuilles de gélatine essorées. Incorporer le mélange crème-gélatine au céleri et bien mixer. Saler à votre convenance, puis répartir dans des ramequins, et mettre au réfrigérateur au minimum 4 heures.
5. Pour le dressage des panna cotta, prélever le zeste d'une demi-orange non traitée avec un économe et le hacher finement au couteau. Ecraser quelques baies roses et quelques grains de poivre de Sichuan au pilon, et mélanger avec le zeste d'orange et quelques brisures de châtaignes. Répartir le mélange sur les panna cotta et décorer d'une châtaigne entière.