

## Recette de Sabine Butti

### Déclinaison de céleri et ses légumes croquants

#### Ingrédients :

- céleri rave
- asperges vertes
- minis carottes
- courgettes
- pickles d'oignons nouveaux
- fèves
- chorizo
- aneth
- fleurs de ciboule
- chili extract
- methylcellulose
- huile d'olive

Cuire les légumes à l'anglaise en les laissant croquants.

Réaliser une purée de céleri en incorporant du Chili extract et de l'huile d'olive,réserver au froid l'eau de cuisson du céleri.

Dessécher le chorizo au four à 140 degrés.

Réaliser une écume avec 300 me d'eau de cuisson du céleri et 3 gr de methylcellulose.

Tailler les légumes, les enrober d'huile d'olive au pinceau.

Dresser l'assiette.

