

Ile flottante à la Mozzarella, céleri braisé et fraîcheur tomate



Ingrédients:

- Tomates
- Mozzarella
- 1 céleri
- Crème liquide
- Œufs
- Huile
- Basilic
- Sel
- Poivre

Préparation:

Pour les œufs en neige à la Mozzarella: Mixer la Mozzarella avec un peu de crème liquide. Clarifier les œufs, monter les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs en neige la Mozzarella. Former des boules et les faire cuire 8 minutes au four à 150°C.

Pour le céleri braisé: Préparer de très grosses frites avec le céleri. Braiser dans une poêle pendant 20 minutes. Réserver sur du papier absorbant.

Pour le fraîcheur tomate: Monder les tomates, les épépiner et les mixer dans un blender.

Pour le chlorophylle de Basilic: Garder quelques feuilles de basilic pour la décoration du plat. Mixer les feuilles de basilic dans le bol du mixer, ajouter du sel et 4 cuillères à soupe d'huile, faites tourner pour réduire en purée fine. Passer au chinois (ou au travers d'une passoire fine). Réserver.