

FLAN DE SAUMON AU CÉLERI RAVE

600 g de céleri rave pelé 4 tranches de saumon fumé ou truite fumé saumon frais 1 bouquet d'aneth ou de persil 1 C à S de raifort ou wasabi 4 œufs entiers	180 g de crème fraîche de brebis ou de tofou ou soyeux ou 1 brique de crème de soja Pour la sauce : 75 g de crème fraîche ou yaourt (brebis, vache, soja) 1 citron sel, poivre
---	--

Couper en lamelles de 1/2cm d'épaisseur le céleri, peler «généreusement» les tranches, les couper en 2 en demi-lune.

Les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Laisser égoutter.

Si le saumon est frais, le découper en fines lanières.

Pendant ce temps, mixer ensemble, les œufs, les 180g de crème (ou tofou), le raifort et la moitié de l'aneth.

Saler modérément, poivrer et ajouter le jus d'un demi citron.

Graisser un moule à cake, mettre dans le fond une couche de lamelles de céleri, recouvrir de la préparation mixée puis une ligne de saumon.

Poursuivre en alternant céleri, préparation et poisson.

Ne pas tasser les ingrédients pour que l'appareil œufs/crème remplisse bien les intervalles et favorise la cohésion du flan.

Terminer par la préparation.

Mettre à four moyen (th 6-7) pendant 20 minutes.

On peut cuire le flan au bain-marie pour un peu plus de moelleux,

Prévoir 45mn de cuisson à 200°. Vérifier la cuisson.

Laisser tiédir avant de mettre au réfrigérateur au moins deux heures avant le service.

Préparer une sauce en mélangeant la crème restante avec une cuillère à soupe d'eau, le jus du demi citron restant et l'aneth haché, saler et poivrer, réserver au frais.

Démouler la terrine sur un plat à cake, décorer de brins d'aneth.

On peut servir ce flan encore tiède...



Photo non contractuelle

SAUCE COULIS DE PERSIL (pour le flan de céleri)

200 ml de bouillon de légumes (à partir de concentré) ou bouillon de volaille (maison) jus de cuisson 1 bouquet de persil plat	100 g d'oignon ou d'échalote émincé ou 1 gousse d'ail 1 C à S de purée d'amande sel, poivre
--	--

Faire cuire doucement à l'étouffée l'oignon émincé et l'ail haché avec une cuillère café d'huile d'olive.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition.

Hacher grossièrement les feuilles de persil, les plonger une minute dans le bouillon.

Mixer le tout rapidement et le plus finement possible, ajouter la purée d'amande, mixer à nouveau, Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec viandes, volailles, pommes de terre ou céréales nature.