

Fondants de Céleri aux Pommes et aux Carottes

Petits flans très crémeux au léger goût de céleri, incrustés d'une fine brunoise de carotte et de petits morceaux de pomme. Sucré salé très subtil qui accompagnera à merveille bien les viandes rouges ou blanches



Ingrédients pour 8 fondants

*350 g de céleri rave
200 g de carottes
1 petite pomme
100 g de crème
2 œufs + 1 jaune*

Préchauffer le four à 170°

Eplucher la carotte et prélever quelques tagliatelles de carotte à l'économe (1 par personne). Les réserver dans le plateau du Varoma.

Mettre la carotte dans le bol du Thermomix, hacher en brunoise quelques secondes vitesse 4.5, et réserver dans le varoma.

Mettre le céleri en morceaux dans le bol, hacher grossièrement quelques secondes vit 4.5, et réserver dans le panier vapeur.

Mettre 300 g d'eau dans le bol avec 1 c à café de sel. Positionner le petit panier vapeur et le varoma et cuire 15 mn à varoma en mijotage.

A l'arrêt de la minuterie, vider le bol, mettre le céleri, la crème et les œufs dans le bol et mixer finement vit 10. Assaisonner.

Ajouter la brunoise de carotte et la pomme coupée en petits morceaux.

Répartir dans les empreintes silicone de votre choix et cuire 20 mn à 170°.

Attendre quelques minutes avant de démouler.