



Mousse Céleri, Coulis de Rhubarbe



Pour 4 mousses:

1 coeur de céleri branche frais
25 g de lait
35 g de sucre
3 g de gélatine
100 g de pulpe de céleri
180 g de crème fraîche (ou fleurette)

génoise:

2 oeufs (100 g)
60 g de sucre
60 g de farine tamisée
10 g de beurre fondu

Confiture de céleri:

140 g de céleri
140 g de sucre

Coulis de rhubarbe:

100 g de rhubarbe
100 g de sucre
100 g d'eau

La confiture et le coulis peuvent se faire la veille. Laver, couper le céleri en morceaux, ajouter le sucre et laisser macérer ainsi plusieurs heures en mélangeant de temps à autre; Cuire la confiture de céleri dans une casserole à feu doux jusqu'à 108°C, passer au mixer puis à l'étamine, réserver. Laver, éplucher, couper la rhubarbe en morceaux, cuire le coulis dans une casserole avec le sucre et l'eau, porter à ébullition pendant 5 minutes, passer au mixer, cuire à nouveau pendant 5 minutes, écumer; passer à l'étamine, réserver au frais.

Cuire la **génoise sur feuille**. Etaler la confiture de céleri sur la génoise, couper et superposer 4 bandes de 2,5 à 3 cm de largeur puis couper des tranches de 5 mm d'épaisseur, les appliquer tout autour du cercle. Le cercle étant ainsi chemisé, disposer dans le fond, une tranche de génoise au diamètre voulu, réserver.

Faire bouillir le lait avec le sucre, hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine trempées et pressées, réserver. Mixer et tamiser la pulpe de céleri et mélanger à la crème fouettée, incorporer le lait gélifié encore liquide. Garnir les cercles, lisser et réserver au frais jusqu'à la prise complète.