

# Cônes de Lard à la Mousse de Céleri

## Pour 4 personnes

12 tranches de lard à griller

12 cônes en inox

- Enrouler les tranches de lard autour des cônes
- Les disposer sur une plaque avec papier sulfurisé
- Les enfourner 8 minutes à 180°C, les retourner en remettre 8 minutes en surveillant selon le 1<sup>er</sup> temps de cuisson
- Les éponger à l'aide de papier de cuisine, les retirer des cônes et laisser refroidir



1 petit céleri

2 dl. Crème entière

Sel, poivre

Bouillon de poule en poudre

Peluches de Cerfeuil ou Persil

- Éplucher le céleri, le déliter en cubes, le cuire dans le bouillon, le réduire finement en purée avec la crème, laisser refroidir
- Utiliser un pochoir pour remplir les cônes de lard ou  
Passer au chinois le mélange, le verser dans le siphon Kisag, ajouter une capsule de gaz, secouer pour remplir les cônes de lard

## Service

- Introduire la mousse de céleri dans les cônes de lard et décorer avec une pointe de feuilles de cerfeuil ou Persil

Bon appétit !

Michel Divorne, 2009