

mille-feuille de bacon frit, tuiles de parmesan et purée de céleri à la réglisse

servi avec des **magrets de canard au grill et des figes rôties...**



Pour 4 mille-feuilles, il vous faudra :

12 tranches de poitrine fumée très fines, comme du bacon
du parmesan râpé au moment, de quoi former 12 tuiles de la taille des lames de poitrine une fois frites

environ 250g de purée de céleri rave surgelée épaissie à l'aide de quelques flocons de purée déshydratée (*bien entendu, vous pouvez aussi faire une "vraie" purée avec de vrais céleris-raves bouillis et de vraies patates bouillies!*)

du beurre

environ 1 cseupe de réglisse en poudre (*commencer avec 1 ccafé puis augmenter la dose au goût*)

un peu d'huile neutre

Pour le reste de la recette, il vous faudra, toujours pour 4 :

12 figes noires bien mûres

environ 4 cseupe de miel

2 magrets de canard

sel de guérande

poivre du moulin

Commencer par le mille-feuille

Préparer une poêle-grill légèrement huilée, la mettre à chauffer. Y poser les tranches de poitrine et les laisser griller jusqu'à ce qu'elles deviennent bien dorées en les retournant régulièrement. Les déposer au fur et à mesure bien à plat sur du papier absorbant. En refroidissant, elles vont devenir croustillantes.

Pendant que la poitrine grille, préchauffer le four pour faire les tuiles au parmesan, soit au grill, soit à 200°C . Râper le parmesan et former des "petites langues de chat" très fines, de la





taille des tranches de poitrine grillées, sur une plaque anti adhésive (si vous ne faites pas au grill, le silpat convient très bien pour cela). Passer au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les sortir du four et au bout de quelques minutes de refroidissement, les faire bouger sur la plaque à l'aide d'une spatule afin qu'elles ne s'y collent pas. Réserver.

Préparer votre purée selon votre méthode habituelle. J'ai fait chauffer mes galets de purée de céleri-rave avec un peu de beurre. Quand la purée a été dégelée, la trouvant trop liquide pour "tenir" le mille-feuille, j'ai ajouté ccafé par ccafé des flocons de pomme de terre déshydratée, jusqu'à avoir la consistance idéale. La purée doit rester très épaisse mais être parfaitement lisse. Ajouter de la réglisse en poudre au goût, saler, goûter, rectifier. Réserver.

Pour les figes et les magrets :

Entailler les figes en 4 pétales sans aller jusqu'au fond et les placer sur une plaque anti adhésive. Verser en un mince filet le miel de façon à ce qu'il pénètre bien dans le coeur des "fleurs" de fige. Poivrer. Pour la cuisson, procéder exactement comme pour les tuiles de parmesan, donc soit sous le grill du four (ce que j'ai fait) soit à 200°C, surveiller. Réserver.

En même temps, réchauffer la poêle-grill qui a servi pour les tranches de poitrine sans la nettoyer. Dessiner des croisillons dans la peau des magrets sans entamer la chair. Faire griller les magrets d'abord côté peau, Quand il ne coule plus de gras, vider le gras de la poêle et colorer très rapidement le côté chair. Laisser refroidir 5 minutes sur la planche à découper.

Mise en place des mille-feuilles :

Réchauffer la purée de céleris et la verser dans une poche à douille.

Sur chaque assiette, déposer une tranche de poitrine.

Presser par dessus à la poche une couche de purée. Placer dessus une tuile de parmesan et une tranche de poitrine puis une nouvelle couche de purée, et alterner ainsi 3 fois en tout. On termine par une tuile de parmesan, et on dépose bien au milieu une fige rôtie, puis à la poche à douille des petites touches de purée pour décorer.

On peut alors trancher les magrets. On les dispose dans les assiettes et on les sale délicatement avec le sel de Guérande. On dispose ensuite autour de tout cela les figes rôties...

Bon, il est bien entendu que si vous n'aimez pas la réglisse, ce mille-feuille est aussi excellent avec une purée de céleri-rave nature!

