



Œuf mollet, mouillettes de céleri
à la pomme verte Granny Smith, écume

*Soft-boiled egg, celeriac
and Granny Smith green apple soldiers, foam*

Œuf mollet, mouillettes de céleri à la pomme verte Granny Smith, écume

Soft-boiled egg, celeriac and Granny Smith green apple soldiers, foam

INGRÉDIENTS

Œuf bio	1
Céleri rave	100g
Purée de pomme verte PONTIER	100g + 30g
Crème	2cl
Lait	5cl
Beurre	20g
Sel	
Poivre	

PROGRESSION

Cuire l'œuf bio mollet puis l'écaler. Tailler ensuite légèrement la base, puis retirer le haut de l'œuf jusqu'à apercevoir le jaune. Mettre à chauffer les 100g de purée de pomme verte PONTIER avec la crème, le lait et 5g de beurre. Tailler le céleri en bâtonnets de 5cm de long sur 0,5cm de large. Mettre le reste de beurre à mousser, puis saler et confire les bâtonnets de céleri. Ajouter les 30g de purée de pomme verte PONTIER et cuire pendant environ 4 à 5 minutes (le céleri doit rester croquant).

À l'aide d'un mixer plongeant, émulsionner ensuite le mélange de purée de pomme verte PONTIER afin d'obtenir une écume. En disposer d'un côté de l'assiette, puis dresser les bâtonnets de céleri de l'autre côté.

Poser délicatement l'œuf sur l'écume et poivrer.

Ajouter enfin un peu d'écume sur le jaune.

LE CONSEIL EN PLUS

Les bâtonnets de céleri peuvent être directement cuits dans la purée de pomme verte PONTIER.

INGREDIENTS

Organic egg	1
Celeriac	100g
PONTIER green apple purée	100g + 30g
Cream	2cl
Milk	5cl
Butter	20g
Salt	
Pepper	

INSTRUCTIONS

Soft-boil the egg then remove the shell. Cut the base slightly so it sits flat, then remove the top to reveal the yolk.

Heat 100g PONTIER green apple purée with the cream, the milk and 5g butter. Cut the celeriac into sticks 5cm long and 0.5cm wide. Heat the rest of the butter in a pan to a foam then season with salt and confit the celeriac soldiers. Add 30g of PONTIER green apple purée and cook for around 4 to 5 minutes (the celeriac should still be crunchy).

Using a hand blender, emulsify the PONTIER green apple purée to make a foam. Place the foam on one side of the plate and the celeriac soldiers on the other. Delicately place the egg on the foam and season with pepper. Finally, place a little foam on top of the egg.

EXTRA TIP

Celeriac soldiers can also be directly cooked in the PONTIER green apple purée.



Pomme Verte
Green Apple

Variété Granny Smith
Origine France
(Haute-Provence)