

N°5 **REVUE R45**

DÉCEMBRE • 2021

A man with a beard and glasses, wearing a red and black plaid shirt, is standing in a greenhouse. He is holding a bunch of yellow root vegetables, possibly turmeric or ginger, and appears to be harvesting them. The greenhouse has a curved metal frame and is filled with various green plants, including leafy greens and small purple flowers. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

*du jardin
à l'assiette*

Un crumble... au céleri!

Texte et photo **Amélie Brenon**

Légume en dessert ? Ces deux mots unis pourraient en faire fuir plus d'un. Et pourtant, le chef Nicolas De Linage du restaurant La Menuiserie s'est lancé ce défi.
Zoom sur son dessert à base de céleri.



Nicolas De Linage est le chef de la Menuiserie situé 28 rue des Godrans à Dijon. Originaire du Pays basque, il a rejoint l'établissement en octobre 2020.

Dans la cuisine du restaurant, de la vapeur s'échappe d'une casserole. Avec elle, une douce odeur de céleri. Le chef est en train de préparer un dessert. « *J'aime bien chercher la créativité* » dit-il avec enthousiasme. La patate douce, la carotte ou encore la citrouille sont de plus en plus utilisées pour créer des desserts. Ce jour là, Nicolas De Linage a choisi de travailler une autre plante potagère. Un choix osé et assumé dans la lignée des valeurs diffusées par l'établissement. Dirigée par Antoine Barré-Foncelle, La Menuiserie veut limiter son impact écologique en utilisant des produits de saison et issus de circuits courts. Le céleri utilisé pour cette recette est cultivé par un producteur situé à Arnay-Le-Duc.

Pour réaliser ce dessert, commencez par préparer une ganache. Découpez des branches de céleri et

faites-les dégorger avec du beurre dans une casserole. Quand les céleris commencent à suer, rajoutez un peu de sucre. Mélangez avec des noisettes et de la crème et versez quelques gouttes de Pontarlier, l'apéritif anisé confectionné en Franche-Comté. Laissez cuire puis mixez l'ensemble avec du fromage blanc. En parallèle, préparez un crumble: versez de la farine, du sel, du sucre, de la poudre d'amande et du beurre dans un saladier. Travaillez ce mélange avec les mains jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Conservez le résultat au réfrigérateur quelques heures. Faites cuire à 200 degrés pendant 20 min. Dans une assiette, dressez les éléments. Commencez par déposer la ganache de céleri puis saupoudrez-la avec le crumble d'amandes. Dernière étape, coupez de fines tranches d'un céleri boule et déposez-les sur le plat avec des feuilles de shiso.