

## TORTINO DI SEDANO RAPA E SPEZIE

(Tourte de céleri rave aux épices)

@chefzanoni\_simone

Pour une tourte de 22 cm de diamètre

Ingrédients :

- 1 boule de céleri rave.
- 1 chou (10 feuilles sont utilisées dans la recette).
- 6 gousses d'ail.
- 3 oignons blancs.
- 80 g de Parmigiano Reggiano.
- 1 cuillère à café de paprika.
- 1 cuillère à café de paprika piquant.
- 1 cuillère à café de curry.
- 1 cuillère à café de noix de muscade.
- Du poivre de Timut.
- Des zestes de citron noir.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Un bac d'eau

Préparation :

Four préchauffé à 180°C.

1/. Mettre un grand volume d'eau bien salée (14 à 15 g de sel par litre d'eau) à bouillir.

2/. Couper les grosses feuilles vertes extérieures du chou et les faire blanchir deux minutes trente dans l'eau bouillante bien salée.

Les plonger ensuite dans un bac d'eau froide.

Débarrasser puis faire sécher sur un linge propre et réserver.

3/. Peler le céleri rave et couper la boule en deux.

4/. Tailler de fines lamelles de céleri rave en utilisant une mandoline, une trancheuse ou un couteau bien aiguisé.

Réserver.

5/. Plonger les lamelles de céleri rave dans l'eau bouillante utilisée pour cuire le chou et les cuire pendant trois minutes environ.

Débarrasser sur un linge propre et réserver.

6/. Eplucher et émincer les oignons et l'ail puis faire revenir le tout dans une

sauteuse avec de l'huile d'olive.

Surveiller la cuisson. Réserver.

7/. Ecraser du poivre de Timut dans un mortier, ajouter du curry, du paprika, du paprika piquant, de la noix de muscade et des zestes de citron noir.

Ecraser le tout encore dans le mortier et réserver.

8/. Râper très finement le Parmigiano et réserver.

9/. Humidifier légèrement le plan de travail et dérouler du film alimentaire devant vous depuis le bord en le lissant avec un linge propre pour éviter la formation de bulle. Couper à l'extrémité.

10/. Renouveler l'opération en superposant quatre couches de film alimentaire, légèrement décalées.

11/. Huiler légèrement le moule puis y disposer le film alimentaire précédemment préparé en l'appliquant correctement sur le fond et les parois.

12/. Retirer les parties dures des feuilles de chou réservées.

13/. Disposer des feuilles de chou d'abord au fond du moule puis sur les parois en les laissant dépasser du bord (cela servira à refermer la tourte ensuite).

14/. Parsemer les feuilles de chou au fond du moule de mélange d'épices précédemment préparé.



15/. Réaliser une première couche de lamelles de céleri.

Ajouter du sel, du Parmigiano râpé, un trait d'huile d'olive puis du mélange d'oignon et d'ail réservé.

16/. Continuer le montage jusqu'à épuisement des ingrédients.

17/. Refermer la tourte en repliant le bord des feuilles de chou, saler et ajouter un trait d'huile d'olive.

18/. Rabattre le film alimentaire, piquer avec un couteau sur les bords puis appuyer sur la tourte en vous aidant d'une assiette.

19/. Enfourner pour 35 minutes environ à 180°C.

20/. Sortir la tourte du four et presser à nouveau avec une assiette puis laisser

refroidir à l'extérieur ou au réfrigérateur pendant une demi-heure.

21/. Une fois la tourte refroidie, ouvrir le film alimentaire puis démouler en retournant le moule sur un plat de présentation.

22/. Déguster froid ou légèrement réchauffé.

Servir une part par convive en ajoutant des copeaux de Parmigiano et un trait d'huile d'olive.

