

# Morgate rôtie au tandoori, céleri rave comme un risotto

## Ecume d'estragon, et asperges vertes

### Pour 4 personnes

2 morgates de 3 à 500g pièce  
4 asperges vertes  
½ céleri rave  
2 dl de crème  
50g de beurre  
Estragon : 1 botte  
Huile d'olive : PM  
Tandoori, parmesan, sel, poivre du moulin  
Jus de yuzu (facultatif)

### Les morgates :

Retirer la tête, la vider et retirer la peau. L'ouvrir en 2 et bien la laver. Bien les sécher sur un linge. Dans un récipient, mélanger l'huile d'olive et le tandoori.  
Arroser abondamment les morgates et les laisser mariner 30 mn.

### Le céleri rave :

Eplucher le céleri, le tailler en fines tranches. Le détailler en fine brunoise bien régulière. Dans un sautoir, fondre le beurre et étuver doucement la brunoise de céleri sans coloration (ajouter un peu d'eau si besoin). Couvrir d'un papier sulfurisé. Tenir le céleri légèrement ferme. En fin de cuisson, ajouter la crème et le parmesan (au gout)

### Les asperges vertes :

Écussonner et éplucher les asperges. Faire bouillir de l'eau salée et les cuire environ 4 mn. Réserver après cuisson.

### L'estragon :

Porter 1 dl de crème assaisonnée de sel et poivre du moulin à ébullition.  
Effeuille l'estragon et le cuire 2 mn dans la crème. Mixer et filtrer. Mettre en siphon, gazer avec une cartouche et réserver au chaud.

### Finition, dressage :

Ciseler l'intérieur des morgates et les poêler rapidement, sans sur cuisson. Saler à la fleur de sel et laisser reposer.

Disposer le risotto de céleri dans une assiette creuse. Détaille les morgates tranches épaisses, disposer les asperges coupées en 2.

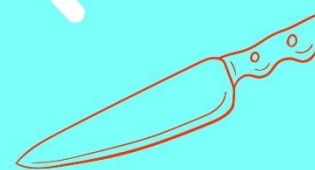
Mettre l'écume d'estragon tout autour.

Facultatif : j'ajoute un point de condiment yuzu sur le dessus des morgates.

Ploemeur  
**VILLE**  
gastronome



Conférence  
**CULINAIRE**  
*Lucien Gourong*  
et *Olivier Beunne*



Mardi 28 mars 2018

18h

Billetterie à l'accueil  
Espace culturel Passe Ouest

Tarif: 7 euros



VILLE DE PLOEMEUR  
MORBIHAN

PASSE OUEST PLOEMEUR  
MÉDIATHÈQUE • EXPOSITIONS • ATELIERS