



## VOL-AU-VENT DE RACINES – AMANDINE CHAIGNOT

### Ingrédients à préparer pour 4 personnes :

200g de pâte feuilletée  
1/2 céleri rave  
500g de topinambour  
100g de champignons boutons  
2 quenelles nature (chez votre charcutier)  
60g de beurre  
1 oignon  
1 jaune d'œuf  
250g de crème  
40g de noisettes torréfiées

### Conseils du chef pour votre matériel :

Pour le gros matériel, un four et un mixeur / blinder seront nécessaires.  
2 emporte-pièces ronds pour tailler la pâte feuilletée, un d'une taille moyenne et un plus petit.  
Préparer un petit couteau d'office, une planche à découper, un épluche légume, un pinceau (pour le jaune d'œuf), une poêle pour torréfier les noisettes et une casserole pour la garniture.

### Pas à pas recette :

Pour les socles de pâte feuilletée : Etaler la pâte feuilletée pour obtenir une épaisseur d'un demi-centimètre. Tailler des cercles d'une dizaine de centimètres, les dorer au pinceau avec le jaune d'œuf battu. Faire cuire à 180°C pendant 25 minutes. Couper le chapeau délicatement avec la pointe d'un couteau. Réserver au sec.

Pour la garniture : Torréfier et concasser les noisettes. Tailler le céleri en brunoise, et ciseler l'oignon. Éplucher les topinambours et les tailler en quartiers.

Dans une casserole faire suer la moitié de l'oignon avec 40g de beurre, ajouter la moitié des topinambours, mouiller à mi-hauteur avec de l'eau, ajouter la et laisser cuire 20 min. Passer au blinder, et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Faire suer le reste de l'oignon avec 20g de beurre et ajouter la brunoise de céleri, mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Laisser cuire à couvert pendant 10 min.

Ajouter les champignons boutons et les quenelles taillées en morceaux dans la casserole des topinambours et laisser cuire 5 minutes. Dans chaque vol au vent, garnir du mélange topinambour, champignon, quenelle. Ajouter le céleri sur le dessus et saucer généreusement de crème de topi. Finir avec les noisettes concassées.

