

FLAN DE GORGONZOLA AVEC CELERI A LA MANDARINE

Ingrédients pour 8 personnes :

- 250 g de céleri en branche
- 200 g de gorgonzola doux
- 20 cl de lait
- 150 g de farine
- 3 cl d'huile d'olive extra vierge
- 3 jaunes d'oeuf
- 2 oeufs
- 1 mandarine (à défaut clémentine)
- 8 petites feuilles de persil
- sel
- beurre et farine pour les moules

Préparation :

- Dissoudre une *toute petite 1/2 cuillère à café* de sel dans 5 cl d'eau **tiède**, puis l'émulsionner avec 3 cl d'huile d'olive.
- Pétrir la farine avec l'émulsion et, quand la pâte sera devenue homogène et élastique, former une boule, la couvrir (possible de l'envelopper dans du film étirable) et la mettre à reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Battre les oeufs et les jaunes d'oeuf et les réserver.
- Réchauffer le lait sans faire bouillir, ajouter le gorgonzola en morceaux et le faire fondre toujours sans bouillir.
- Faire refroidir ce mélange en le mélangeant ; ensuite ajouter les oeufs et les jaunes d'oeuf battus.

- Au rouleau, étendre la pâte très finement et recouvrir les 8 moules beurrés et enfarinés ; étirer la pâte jusqu'au bord du moule ; les remplir **à moitié** avec le mélange de gorgonzola en y déposant au-dessus une petite feuille de persil.
- Puis enfourner **aussitôt** les moules à 170° C pendant 20 minutes.
- Couper le céleri en tranches minces (1/2 cm), le mettre dans une poêle avec une petite cuillère d'huile d'olive, le jus de mandarine (ou clémentine) et un petit peu de sel ; allumer le feu et faire sauter à feu vif pendant 2 minutes.
- Servir le flan chaud ou tiède accompagné du céleri à la mandarine.