



Mille-feuilles épicé de chèvre et céleri aux châtaignes du Limousin, magret et oranges



Pour 4 personnes

250 g de châtaignes cuites Coquinoux
1 magret de canard
200 g de céleri rave
150 g d'osso iraty
500 g d'oranges
50 g de bouillon de volaille
100 g de vinaigre de cidre
10 g d'huile de noisette
4 épices
Fleur de sel
Purée de pommes de terre

Découper le magret en fines tranches. Le mélanger avec 2 c. à soupe d'huile, le zeste râpé d'une orange et 1 c. à soupe de quatre-épices. Laisser mariner à température ambiante.

Porter à ébullition le bouillon de poule. Ajouter une c. à soupe de quatre-épices, un peu de zeste (blanchi) d'orange et les tranches de céleri. Laisser pocher pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les tranches soient très tendres puis égoutter.

Presser le jus des oranges et le mélanger au vinaigre. Découper le fromage en fines tranches. Faire sauter les châtaignes dans un peu d'huile. Saler. Réserver au chaud.

Faire revenir les tranches de magrets, 30 secondes par face, pour les conserver rosées. Saler et réserver. Déglacer la poêle avec le jus vinaigré. Envelopper les magrets dans cette sauce sirupeuse. Découper le céleri à l'emporte pièce. Mélanger les châtaignes à la purée. Monter le céleri et la purée en mille feuilles. Dresser.