Moelle de céleri-rave

Produits Bresc utilisés

Bresc Gremolata 450g

Ingrédients

12

- 1,5 pc de céleri
- 150 g de Bresc Smoked garlic puree
- 300 g de maquereau fumé
- 75 g de beurre
- 1,5 pc d'oignons rouges
- poivre et sel
- 240 g de Bresc Gremolata

Méthode de préparation

Découper 12 morceaux de céleri-rave en forme de moelle osseuse et découper le centre. Les mélanger avec l'ail fumé et les mettre sous vide. Cuire le céleri-rave sous vide à 80 °C pendant 60 minutes. Mélanger le maquereau avec le beurre et assaisonner de sel et de poivre. Avant de servir, rendre le céleri-rave tiède et le farcir avec la rillette. Garnir de gremolata et d'un peu de cresson.