

MOELLE DE CÉLERI-RAVE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Gremolata 450g



Bresc Purée d'ail fumé
325g

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 rilette. Garnir de gremolata et d'un peu de cresson.