Ombre fumée : céleri-rave cuit au four avec tartare de bœuf fumé et sauce aux champignons et à l'ail noir



Ingrédients

10

- 500 g de céleri-rave cuit au four
- 500 g de steak tartare
- 300 g de sauce aux champignons Bresc et à l'ail noir
- 10 chips croustillantes à l'ail noir
- cresson
- (Fumoir à whisky)
- Chips croustillantes à l'ail noir
- 30 g d'ail noir
- 30 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre glace
- 30 g de farine

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail noir 325g



Bresc Sauce aux champignons et l'ail noir1000g

Méthode de préparation

Mélangez bien tous les ingrédients pour les chips et faites-les cuire dans un moule en silicone à 180 °C pendant 8 minutes. Coupez le céleri-rave en fine brunoise et assaisonnez-le avec du sel et du poivre. Assaisonnez le steak tartare avec du sel, du poivre et un peu d'huile d'olive. Versez le céleri-rave dans un moule en anneau, en le remplissant à moitié. Remplissez le reste de l'anneau avec le steak tartare et pressez fermement. Placez les tartares dans les verres et terminez avec la sauce aux champignons et à l'ail noir. Garnissez avec les chips et du cresson approprié. Avant de servir, placez le fumoir au whisky sur le verre et laissez la fumée remplir l'intérieur.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000