



Les Recettes

Maison DEHESA



LA POUTARGUE

TAPAS DE POUTARGUE KING SIZE

TAPAS DE POUTARGUE KING SIZE

PAR ANTONIN BONNET, QUINSOU ★



Temps de préparation : 15min.

Niveau de difficulté : ★☆☆

Pour 2 personnes : 2 tranches de pain épaisses / 1,5 càs de crème fraîche / 1 yaourt / céleri boule / poutargue King Size / citron biologique fermenté / huile d'olive

MOUSSELINE

Épluchez le céleri boule et le tailler en morceaux. Faites-le cuire dans l'eau bouillante salée et poivrée, environ 20 min, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égouttez et mixer avec la crème fraîche, le yaourt, assaisonnez si besoin.

DRESSAGE

Sur vos tranches de pain, dressez la mousseline de céleri boule, une lamelle de poutargue, quelques éclats de citron noir biologique fermenté et une larme d'huile d'olive.

POUTARGUE

Taillez la poutargue en très fines lamelles.



Plus de recettes et d'infos nutritionnelles sur cette super food.

