

Bouchée de céleri-rave rôti à l'érable, esturgeon fumé & prunes



Durée : 45 min



Portions : 4 pers. (8-12 bouchées)

INGRÉDIENTS

- 1/2 **céleri-rave** (en cubes de 2 cm)
- 3 c. à s. de **sirop d'érable** pur
- 150 g d'**esturgeon fumé** (copeaux)
- 8 à 12 tranches de **baguette rustique**
- 200 g de **prunes** fraîches ou décongelées
- 1 c. à s. de sucre
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 30 g de beurre & 1 c. à s. d'huile
- Fleur de sel, poivre, pousses vertes

PRÉPARATION

- 1. Purée de prunes** : Cuire les prunes avec le sucre, le vinaigre de cidre et une pincée de sel à feu doux pendant 10-12 min. Écraser ou mixer en condiment lisse et réserver.
- 2. Rôtir & Glacer le céleri-rave** : Faire rôtir les cubes de céleri-rave dans le beurre et l'huile à feu moyen (8-10 min). Verser le sirop d'érable et enrober 2 min pour glacer et caraméliser.
- 3. Toaster le pain** : Badigeonner les tranches de pain d'huile et toaster à la poêle jusqu'à dorure croquante.
- 4. Assemblage** : Étaler la purée de prunes comme condiment sur le croûton, ajouter des cubes de céleri-rave rôti et coiffer d'une lamelle d'esturgeon fumé. Décorer de pousses vertes.

Les ingrédients provenant de nos producteurs sont disponibles au **Marché virtuel La Chèvre et le Chou** ou **directement auprès de nos producteurs** :



Céleri-rave
Vallée des Prairies*
Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud



Sirop d'érable
Le Bistreau d'érable*
Sainte-Lucie-de-Beauregard



Prunes
Les Vergers du Cap
Cap-Saint-Ignace



Esturgeon fumé
Poissonnerie Donald Lachance
Montmagny



Pain
Le Joyeux Pétrin
Berthier-sur-Mer



La chèvre & le chou
MARCHÉ DE PROXIMITÉ • MONTMAGNY • L'ISLET



Chef Bryan Lamine
Montmagny

*Aussi disponible chez **Coop IGA extra de Montmagny**