



## BEURRE DE FÉRA ET BRUNOISE DE CÉLERI

### Ingrédients

- Féra du lac
- Céleri branche
- Baguette de pain
- 150gr. de beurre
- 1dl de crème
- 1 citron
- Moutarde
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

### Préparation

Enlever la peau et les arrêtes de la Féra fumée.

Ajouter 150gr. de beurre.

Verser :

- 1 dl de crème
- 1 cs de moutarde
- 1 cc de piment d'Espelette
- 1 petite cc de fleur de sel
- le jus d'1 citron

Bien mixer le tout, afin que s'il reste des arrêtes, celles-ci soient broyées, puis goûter et rectifier l'assaisonnement.

### Dressage

Déguster le beurre de Féra sur les petites tranches de pains croustillants et y déposer la brunoise de céleri.

Remplir 2 moules en terre cuite et mettre au frigo 1h.

Couper la baguette en 2 et mettre la moitié au congélateur 1/2h.

Couper le céleri en petits dés et faire dégorger en mettant une pincée de fleur de sel.

Faire de fines tranches du pain mis au congélateur.

Retourner la 1ère plaque du four et mettre du papier sulfurisé dessus, déposer les tranches de pain, recouvrir de papier sulfurisé et remettre une plaque sur le papier, pour bien avoir une cuisson uniforme.

Mettre 5 min. au four à 200 degrés

