

CÉLERI-RAVE SOUFFLÉ

INGRÉDIENTS

1 céleri-rave entier
huile de truffe |
YAKINIKU Poivre de Szechuan Japonais
YAKINIKU Sel fumé Japonais
oignon rouge
Babillage
ciboulette
Aneth

NÉCESSITE

BBQ ou four
ficelle de boucher
Wood Wraps Alder

SET UP:

chaleur indirecte

Lavez le céleri-rave jusqu'à ce qu'il soit propre. Séchez-le et faites mariner le céleri-rave dans l'huile de truffe, le Poivre de Szechuan Japonais et le Sel fumé Japonais.

Pendant ce temps, coupez les champignons et l'oignon rouge en petits morceaux. Placez le céleri-rave mariné avec l'oignon et les champignons sur le Wood Wrap. Garnissez le céleri-rave d'un peu de ciboulette et d'aneth.

Roulez tous les ingrédients dans le Wood Wrap et attachez-le avec de la ficelle de boucher. Faites griller le WoodWrap pendant 1,5 à 2 heures à chaleur indirecte à 180°C. Le céleri-rave est prêt lorsqu'il est tendre.

Enfin, coupez le céleri-rave en tranches très fines et utilisez-le comme carpaccio ou comme nouvelle base pour un plat de Wood Wrap (végétarien).



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD