



TARTINE DE CARDONS A L'OS A MOELLE. BOUCHON SULLY

Recette de Julien Gautier & Taro Iwakoshi. Le Bouchon Sully

Les ingrédients pour 4 personnes :

- un oignon rouge
- une gousse d'ail hachée
- 1/3 de céleri boule coupé en dés
- 500 g de cardons cuits coupés en dés
 - 1dl de porto
 - 2dl de fond de veau
- 1 branche de thym et de romarin
- 1 cuiller à soupe de miel
 - poivre, sel
- 200g de moelle de boeuf pochés
- sel de Guérande, poivre du moulin
 - 4 tranches de pain
- mesclun de salade pour 4 personnes

Recette :

Ciseler les oignons, l'ail haché et le céleri boule en dés de 1cm.
Faire suer le tout au beurre sans coloration, ajouter les cardons en dés, déglacer au Porto
puis ajouter le fond de veau et faire réduire à complète évaporation
Mettre la compotée sur les toasts, puis la moelle et passer le tout au grill
Accompagner avec un bouquet de mesclun



Bon Appétit