



Collations

## **Bruschetta au bresaola et céleri-rave**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

100 grammes de bresaola  
1 ciabatta  
1/2 citron (le jus)  
1/2 céleri-rave  
1 pomme  
poignée noisettes (hachées gros)  
3 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
1 gousse d'ail  
huile d'olive

### **Pour la mélange de pomme et de céleri-rave**

30 grammes de parmesan  
2 cuillères à soupe de yaourt  
3 anchois (filets)  
1 gousse d'ail  
sel

### **Méthode de préparation**

Râpez finement le céleri-rave et la pomme épluchée. Mélangez-y le jus de citron et le persil.

Dans un mortier réduisez une gousse d'ail en purée avec un peu de sel. Ajoutez-y les anchois et faites une pâte. Râpez dessus le parmesan et ajoutez le yaourt et un filet d'huile d'olive. Incorporez au mélange de pomme et de céleri-rave.

Coupez la ciabatta en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, aspergez les deux côtés avec de l'huile d'olive et grillez-les

dans une poêle. Coupez l'autre gousse d'ail en deux et frottez -en le pain grillé. Garnissez chaque bruschetta d'une tranche de bresaola puis versez dessus une cuillère de salade de céleri. Décorez avec les noix.

### **Ustensiles de cuisine**

Pilon

Mortier  
Râpe

