



**BISCUIT TIEDE AU CELLERI, FÉRA DU LAC FUMÉE**



**Pour 6 personnes** : 2 filets de féra fumés, 175g de lait, 10g de levure de boulanger, 175g de farine, 3.5g de sel, 10g de sucre, QS de feuilles de céleri hachées, 2 jaunes d'œufs soit 45g, 10g d'huile d'arachide, 45g de beurre pommade, 2 blancs d'œufs soit 70g. QS de beurre clarifié.

**Le biscuit** : faites tiédir le lait pour y diluer la levure. Dans le bol du robot muni de la feuille, mélangez la farine avec le sel, le sucre, les feuilles de céleri finement hachées, puis incorporez le lait. Ajoutez ensuite au fur et à mesure et dans l'ordre le mélange jaune d'œufs et huile d'arachide puis le beurre pommade. Mélangez bien puis laissez pousser dans une étuve pour que l'appareil double de volume.

Montez les blancs en neige sans trop les serrer, ils doivent être mousseux et incorporez-les au premier mélange. Étalez la pâte sur un papier cuisson et faites cuire dans un four vapeur pendant 9min environ à 85°. Découpez des rectangles de biscuit de 4cm x 1cm et faites-les colorer légèrement dans une poêle antiadhésive avec le beurre clarifié.

**La finition et la présentation** : Taillez les filets de féra en lamelles. Dans une assiette dressez 7 rectangles de biscuit tiède au céleri, posez dessus les lamelles de féra et décorez à l'envi.