

Recette

Esturgeon « Donald Lachance » en double cuisson, poché à l'eau d'érable et frit au parmesan, accompagné d'une petite mayo à l'harissa

Bouillon :

- poivre en grain
- romarin
- 1/3 de tasse de sirop d'érable
- 2/3 de tasse d'eau

Panure :

- 1/3 de chapelure de pain
- 1/3 de parmesan
- 1/3 de farine
- 200 ml de lait

Mayonnaise harissa :

- Mayonnaise maison
- ail au goût
- 1 cuillère à thé d'harissa
- sel et poivre au goût

Esturgeon : 500 grammes