

***Bouchées de saucisse merguez de la Bergerie des Neiges,  
Radis du Québec et fraises saupoudrées de racine de  
Céleri sauvage et poivre des dunes.***

***Sirop de bière blanche au Ras-El-Hanout***

Recette réalisée avec les produits de

*La Bergerie des Neiges*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 11 juillet 2015

**Ingrédients :**

- 8 saucisses merguez de la Bergerie des Neiges
- 1/3 de bouquet de coriandre fraîche
- 1 panier de petites fraises du Québec
- 1 bouteille de bière blanche l'alchimiste
- 3/4 tasse de sucre brun
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 paquet de radis du Québec
- Q.S poivre des dunes (D'Origina)
- Q.S racine de céleri sauvage (D'Origina)
- Q.S Ras-El-Hanout (Mélange d'épices)
- Q.S fleur de sel
  
- +/- 40 pics en bambou ou cure-dents

**Méthode :**

- Laver les radis et les tranchées minces à la mandoline.
- Laver et hacher finement la coriandre.
- Blanchir les merguez à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.
- Réduire la bière, le sucre et le Ras-El-Hanout jusqu'à la consistance d'un sirop.
- Laver, équeuter et couper en deux sur la longueur les fraises.
- Mettre les fraises dans un saladier et ajouter la coriandre et les épices préalablement moulues.
- Rôtir à la poêle les merguez jusqu'à coloration uniforme.
- Monter les pics de bambou en commençant par la fraise, les radis et la merguez.
- Tremper dans le sirop de bière.

**Astuce du chef!**

Pour remplacer le Ras-El-Hanout, prendre du curcuma et un peu de poudre de cari.

*<http://www.bergeriedesneiges.com>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Robert Henes*