

FROMAGES CUISINES

SARASSON

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

200 g de concombre en brunoise, 1 botte de ciboulette ciselée
2 échalotes ciselées, 60 g de Vodka, 60 g d'huile d'olive
600 g Fromage frais (Sarasson), sel, poivre

Procédé

Mélanger les ingrédients cités, réserver au froid.

TUILE AU BLEU D'Auvergne, aux mendiants

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

200 g de concombre en brunoise, 200g de beurre, 200 g de farine
200 g de blancs d'œufs soit 7, 200 g de fruits secs, au choix

Procédé

Mixer le Bleu d'Auvergne avec le beurre, ajouter la farine et les blancs d'œufs

Étaler la pâte sur un silpat, parsemer les fruits secs haché

Cuire dans un four à 180°C pendant 8 mn environ.

SPOON DE ST NECTAIRE, miel et piment d'Espelette

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

400 g de St Nectaire, 1 l de crème liquide, 50 g de miel, 2 pincées de piment
d'Espelette, 2 feuilles de gélatine, trempées et pressées, soit 4 g

Procédé

Faire bouillir la crème, ajouter le St Nectaire, le miel et le piment d'Espelette, mixer le tout
Incorporer la gélatine, verser le tout dans un siphon à chantilly

Réserver au froid

CREME GLACEE au fromage de chèvre

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

1 l de lait , 120 g de glucose, 30 g de sucre, 25 g de sucre inverti, Trimoline
200 g de crème liquide, 200 g de jaunes d'œufs, soit 10
200 g de fromage de chèvre, sel, poivre

Procédé

Chauffer le lait, ajouter le glucose et les sucres, porter le tout à ébullition

Ajouter la crème et les jaunes d'œuf, cuire à 180°C

Hors du feu, mixer avec le fromage de chèvre, rectifier l'assaisonnement puis turbiner

Réserver au grand froid.

Finition et présentation

Dans une assiette, dresser une quenelle de crème glacée au fromage de chèvre dans une cuillère à riz, puis le spoon de St Nectaire, miel et piment d'Espelette

Verser le sarasson assaisonné et dis poser une tuile au Bleu d'Auvergne aux mendiants