

Roquefort glacé sur opaline d'or



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
175121	Roquefort au lait cru AOP 31,7% MG 330 g Maria Grimal L'Affineur du Chef	20 Gramme
2477	Lait demi-écrémé UHT 1 L	2 Centilitre
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	50 Gramme
	Miel d'acacia	2 Gramme
	Sucre	1 Gramme
	Isomalt	10 Gramme
	Poudre d'amandes	1 Gramme
	Poudre de pistaches	1 Gramme
	Huile d'olive	1 Centilitre
	Poudre d'or	1 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Faire cuire le lait, le de sucre, le miel d'acacia et le Roquefort 15 à 20 minutes. Mixer puis passer au chinois étamine. Réserver 24h à -18°C
- 2 Préparer un appareil à l'opaline : poudrer de l'isomalt sur un tapis en silicone et enfourner à four chaud à 180°C quelques minutes. Laisser refroidir. Passer au pinceau de l'huile d'olive sur la tuile opaline et saupoudrer de poudre d'or
- 3 Mélanger du beurre pommade, de la poudre d'amandes, du sucre, de la poudre de pistaches vertes et de l'huile d'olive pour obtenir un crumble fin
- 4 En assiette creuse, déposer au fond le crumble puis une quenelle de glace de Roquefort

L'astuce du chef



Travaillez l'opaline sur un tapis de silicone pour la rendre extrêmement fine

Franck Legrand, conseiller culinaire Provence-Alpes-Côte d'Azur