

# Langue de brie en mendiants



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
58532	Brie de Meaux au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 750 g env. L' Affineur du Chef	20 Gramme
	Porto blanc	PM
	Armagnac	PM
	Whisky	PM
	Cognac	PM
	Amande	PM
	Noix	PM
	Noisette	PM
	Raisins blonds	PM
	Salade mesclun	PM
	Persil	PM
	Ciboulette	PM
	Cerfeuil	PM
	Sauge	PM
	Huile d'olive	PM
	Vinaigre de cidre	PM

## Etapas de préparation

### 1 Préparation du brie

Directement en sortie de chambre froide, fendre le fromage en deux dans l'épaisseur. Laisser remonter doucement en température

# Langue de brie en mendiants

## 2 Réalisation du mendiant

Dans une casserole, mettre les alcools et le raisin. Cuire pendant 10 minutes à petit bouillon. Torrifier les noisettes, les noix et les amandes. Ajouter dans la casserole. Cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Réserver ensuite pendant 10 minutes puis filtrer. Remettre en cuisson le jus et faire réduire de 2/3. Réserver

## 3 Montage

Déposer les fruits en répartition uniforme sur la première moitié du brie. Refermer avec la deuxième moitié. Presser. Filmer. Mettre un petit poids dessus. Réserver pour 24h

## 5 Mesclun

Accompagner avec un mélange de salades. Ajouter les herbes. Servir avec une vinaigrette (huile d'olive, huile de cidre, gouttes de jus d'alcool)