

## 4 fromages piment (Mohamed et Baptiste Top Chef 2021)



Coût :

€ € €

# 4 fromages piment (Mohamed et Baptiste Top Chef 2021)

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
280714	Burrata 21% MG 120 g	10 Pièce
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	1.5 Litre
58611	Sainte-Maure de Touraine au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef	2 Pièce
2481	Lait entier UHT 1 L	2.25 Litre
	Scarmoza fumée	5 Pièce
	Gélatines	4 Feuille
	Piments	3 Pièce
	Huile d'olive	PM
	Sel	1 PM
	Eau	550 Centilitre
	Sucre	10 Gramme
	Farine	200 Gramme
	Basilic	300 Gramme
	Agar agar	4 Gramme
	Tomates	3 Pièce
	Piments verts	2 Pièce
	Miel	0.2 Centilitre
	Vinaigre blanc	0.1 Centilitre
	Baguette	1 Pièce
	Roquefort	PM
	Parmesan	PM

## Etapas de préparation

### 1 Siphon à la burratta et scarmoza fumée

Mixer la buratta et scarmoza avec la crème. Passer au chinois. Réhydrater les feuilles de gélatine. Récupérer une partie de la préparation, la chauffer dans une casserole et incorporer les feuilles de gélatine. Mélanger avec le reste de la préparation. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz et gardez au frais.

### 2 Crème de Saint-Maure de Touraine

Mixer la crème liquide, le lait entier et la Sainte-Maure de Touraine. Mettre le roquefort au congélateur (à utiliser pour le dressage).

# 4 fromages piment (Mohamed et Baptiste Top Chef 2021)

## 3 Confiture de piment

Vider et tailler les piments finement. Faire suer les piments avec de l'huile d'olive et une pincée de sel sans coloration à feu doux. Ajouter le sucre et l'eau. Laisser cuire jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture. Débarrasser.

## 4 Emulsion parmesan

Laisser infuser le parmesan dans le lait, filtrer et débarrasser.

## 5 Pâte soufflée

Ajouter l'eau petit à petit à la farine jusqu'à obtenir une pâte. La travailler. Etaler. Découper la pâte avec l'emporte-pièce de votre choix. Frire la pâte en arrosant pour que ça gonfle.

## 6 Poudre de baguette

Emietter la baguette puis la mettre au four à 180°C. Laisser cuire jusqu'à ce que ce soit doré. Mixer.

## 7 Gelée basilique

Faire bouillir l'eau, mettre le basilic à cuire dans l'eau pendant 2/3 minutes. Mixer. Passer au chinois. Remettre la préparation dans une casserole avec l'agar agar et faire bouillir. Etaler dans une plaque très finement (2mm d'épaisseur) et réserver au frigo.

## 8 Chutney tomate piment

Brûler les piments au gaz, puis les éplucher et les hacher. Couper des dés de tomates. Faire chauffer le miel dans une casserole et ajouter les tomates, les piments et le vinaigre. Laisser réduire.

## 9 Dressage

Sur le côté de l'assiette, dessiner une virgule de crème de chèvre. De part et d'autre, déposer joliment tous les ingrédients. Un peu de chutney, des morceaux de gelée, une pâte soufflée, et de la confiture de piment. Saupoudrer de poudre de baguette. Mettre des copeaux de parmesans et de roquefort.

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC. © Bravo Media LLC 2021. Adapté au format Top Chef, distribué par NBC Universal.