

Tuile croustillante aux 3 fromages, crème de chèvre et salicorne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
139064	Comté au lait cru AOP affiné 18 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	200 Gramme
280713	Parmigiano Reggiano copeaux AOP 30% MG 500 g	200 Gramme
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 30% MG 225 g env. L' Affineur du Chef	200 Gramme
58611	Sainte-Maure de Touraine au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef	100 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	10 Centilitre
	Salicorne	300 Gramme
	Miel de sapin	20 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Râper le Comté, Parmigiano et mimolette sur une plaque de cuisson uniformément en bande et les cuire au four à 190°C jusqu'à petite coloration.
- 2 A la sortie du four, les découper et les former sur un rouleau à pâtisserie. Réserver.
- 3 Mettre dans un cul de poule la mascarpone et le miel chauffé au bain-marie à 40°C, juste pour liquéfier l'ensemble. Ajouter le St-Maure coupé eu cube, puis mixer l'ensemble. Réserver au frais.
- 4 Dresser comme sur la photo au moment de l'envoi et ajouter la salicorne.

Tuile croustillante aux 3 fromages, crème de chèvre et salicorne



Pour le miel de sapin, faire infuser du miel de fleur avec des branches épicéa pendant 10 minutes puis laisser refroidir.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid