

Pressé de Sainte-Maure de Touraine, vinaigrette au basilic tiède



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58611	Sainte-Maure de Touraine au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef	150 Gramme
288142	Saumon fumé de Norvège salé sel sec 30 x 30 g avec intercalaires	200 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.1 Litre
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	5 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	10 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Vinaigre de cidre	PM
	Pignon de pin	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire bouillir la crème. Ajouter le chèvre de Touraine préalablement débarrassé de sa couche cendrée. Assaisonner et réserver
- 2 Détailler dans l'emporte-pièce le saumon fumé. Procéder au montage par couches successives à l'aide d'un cercle à entremets. Laisser prendre à 0/+3°C pendant 4h
- 3 Mixer le basilic surgelé avec des pignons de pin, l'ail, le grana padano, l'huile d'olive et le vinaigre de cidre. Rectifier l'assaisonnement