

Soupe de fèves et d'épeautre, écume de Munster au marc de Gewurztraminer



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
58591	Munster fermier au lait cru AOP 28% MG 220 g L'Affineur du Chef	50 Gramme
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	30 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	70 Gramme
223809	Petit épeautre 1 kg	20 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	20 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Bouillon de légumes	0.1 Litre
	Lait	0.1 Litre
	Marc de Gewurztraminer	0.01 Litre
	Fleur de bourrache	1 Pièce
	Huile d'olive fumée, mélange de graines	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire suer les échalotes avec des fèves et le petit épeautre puis mouiller avec un bouillon de légumes.
- 2 Faire fondre du Munster dans ce bouillon puis mixer. Assaisonner de sel et poivre puis réserver.
- 3 Cuisson des morilles de façon traditionnelle, réserver après assaisonnement.
- 4 Mixer dans du lait chaud le Munster préalablement chauffé à 30°C et réaliser une écume bien compacte. Réserver.
- 5 Dressage puis en finition, dépose de l'écume de Munster sur la soupe des morilles, fleur de bourrache, mélange de graines et gressin de pain de mie toasté. À l'envoi, ajouter un cordon d'huile d'olive fumée.

Soupe de fèves et d'épeautre, écume de Munster au marc de Gewurztraminer

Mixer les fromages chauds apporte plus de saveurs et de caractère à l'écume et permet une émulsion plus homogène.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid