

Hot cheese box



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
284170	Boîte chaude ail des ours 22% MG 200 g L'Affineur du Chef	1 Pièce
284597	Boîte chaude aux arômes de noix 22% MG 200 g L'Affineur du Chef	1 Pièce
284952	Boîte chaude aromatisée à la truffe d'été 22% MG 200 g L'Affineur du Chef	1 Pièce
138023	Pain Bâtard précuit sur sole 540 g	1 Pièce
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	1 Pièce
2629	Poitrine fumée cuite VPF n°1 - 1,8 / 2 kg	150 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	5 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Huile de noix	0.001 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Passer les boîtes chaudes au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C, attention de ne pas les porter à ébullition. Réserver.
- 2 Tailler la poitrine de porc cuite, puis la chauffer sans dépasser 80°C, réserver.
- 3 Mettre en température les pommes grenailles, les couper en deux et les saupoudrer de fleur de sel. Réserver.
- 4 Travailler les cèpes bouchons par évaporation, puis ajouter de l'huile de noix, sel, poivre, échalotes et ciboulette. Réserver.

Hot cheese box



Pour permettre à la chaleur de mieux se diffuser, il est conseillé de prédécouper la croûte du fromage à l'aide d'un petit couteau d'office.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid