

CHEF David Gallienne

LA RECETTE
EMULSION DE CAMEMBERT AU LAIT CRU
POIRE AU VINAIGRE DE CIDRE ET HUILE DE NOISETTES

PREPARATION : 25 MINUTES
REPOS : 2 HEURES



INGRÉDIENTS

MARCHE POUR 6 PERSONNES

SIPHON CAMEMBERT

250 g lait
250 g crème
1 camembert au lait cru

COMPOTÉE DE POIRES

2 poires
1 c. à soupe de vinaigre de cidre

POIRES MARINÉES

3 poires
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
6 c. à soupe d'huile de noisettes

FINITION

½ camembert pour faire des chips
Pousses de cresson

PRÉPARATION

SIPHON CAMEMBERT

Faire chauffer le lait, la crème avec le camembert couper en morceaux. Cuire jusqu'à ce que le camembert soit fondu. Mixer le mélange et le passer au chinois puis le réserver dans le siphon au réfrigérateur. Une fois qu'il est froid, gazer le siphon avec 2 cartouches.

COMPOTÉE DE POIRE

Eplucher et couper les poires en petits morceaux. Mettre les poires avec le vinaigre dans une casserole cuire à feu doux jusqu'à obtenir une compotée bien desséchée.

POIRES MARINÉES

Eplucher et tailler les poires en quartiers et les faire mariner dans la vinaigrette pendant 2 heures.

CHIPS DE CAMEMBERT

Tailler de fines tranches de camembert ; les disposer sur du papier sulfurisé et les cuire au micro-onde pendant 3 – 4 minutes. Réduire en poudre

DRESSAGE

Déposer une cuillère de compotée au fond de l'assiette. Par-dessus, mettre un joli dôme de siphon camembert puis saupoudrer avec la poudre de chips. Décorer avec les poires marinées et quelques pousses de cresson.