

Croustillant de Rocamadour



Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 Rocamadour

0.2l de crème liquide

0.0032kg de gues séchées 0.0032kg d'abricots séchés 0.0032kg de pistaches hachées

0.0032kg d'amandes hachées 0.02kg de raisins secs

0.03kg de miel

3 feuilles de brick

vinaigre de cidre

cannelle, huile de noisette

Préparation

Préparation du chutney : Hacher les gues, les abricots et les raisins secs. Les faire sauter au beurre. Ajouter 1 trait de miel, les amandes et pistaches hachées. Laisser compoter.

Couper les feuilles de brick en quatre.

Couper les Rocamadour en deux, puis en deux dans la largeur. Les farcir du chutney.

Les rouler dans les quarts de feuilles de brick. Frire les croustillants à 180°C.

Faire fondre le miel restant dans une poêle, ajouter 1 cuiller de vinaigre et laisser réduire.

Monter la crème liquide.

Ajouter 1 trait d'huile de noisette et assaisonner (sel, poivre)

Déposer les 3 croustillants dans une assiette, une quenelle de crème et le miel fondu avec le vinaigre.

Recettes conçues par : Emmanuel Martres, Guilhem Baillaud, Floran Crouzet - Lycée technique d'Hôtellerie et Tourisme d'Occitanie à Toulouse

Photos : Eric Lagarde

www.lafermechapelle.fr