



Pour les fêtes



Miroir au Porto, crémeux au Roquefort, sablé aux noix et pommes vertes en purée



Roquefort

Couverts : 1 personnes

Ingrédients

100g de beurre

100g de farine

3g de sel

80g de Noix

1 oeuf

50g de Roquefort

1 pomme verte

3 feuilles de gélatine

Recette

Sablé :

Mélanger le beurre, la farine, le sel, les noix et l'œuf à l'aide d'un Blender. Étaler le mélange sur un papier sulfurisé, en veillant que l'épaisseur mesure 1cm de hauteur environ. Faire cuire le sablé à 180 degrés.

Crème :

Mélanger 1/4 de litre de crème fouettée à 55%. Monter la crème ; incorporer le Roquefort préalablement ramolli et lisser. Réserver au froid. Mixer 1 pomme verte en purée Faire fondre 3 feuilles de gélatine dans un verre de Porto tiède.

Dressage :

Dans un cercle, disposer le sablé au fond, mettre la crème dessus et finir avec le Porto froid. Dans une assiette, faire une rosace avec la moitié de la pomme verte à la mandoline. Faire une larme avec la purée et poser le miroir entre les deux.

Cette recette a été réalisé par David Lassauvetat, Chef du restaurant Quai 23 à Millau (12).