

GASTRONO'MIAM 2017

LES LILAS - Restaurant -

Mousse de Munster fermier au miel de fleurs des Vosges, copeaux de jambon cru, envolée de quelques graines des champs et fines herbes du jardin.

Ingrédients (4/6 pers) / siphon ½ litre

125 gr de lait ½ écrémé

250 gr de crème liquide (30 % de matières grasses)

200 gr de Munster fermier taillé en petits morceaux / 100gr de Beaufort ou comté

1 grosse cuillère de Miel de fleurs / 2 pincées de sucre en poudre

Sel & Poivre à convenance / ½ feuille de gélatine

1 tranche de Jambon cru (Pata Negra de préférence pour son parfum)

Graines de cumin, livèche, cerfeuil, aneth, ciboulette, noix et noisette, fleur de bourache
(le tout, selon vos goûts et disponibilités)

Préparation :

1. Portez à ébullition le lait et la crème puis ajoutez hors du feu les fromages, ajoutez la gélatine préalablement trempée dans un saladier d'eau froide, salez et mélangez au fouet.
2. Mixez le tout au Blender. Ajoutez le sucre et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Passez au chinois et laissez refroidir d'abord à température ambiante puis mettez au réfrigérateur.
4. Couper très finement le jambon cru.
5. Mettez la mousse de Munster dans le siphon (bien froid) avec une cartouche de gaz.
6. Disposez la mousse au fond de l'assiette. Ajoutez dessus les herbes, les graines et fruits à coques ainsi que le Jambon cru effeuillé.