

## Texture de fromage de brebis et chèvre des Arbolèts, crumble noisette et balsamique vieilli en fût de cerisier du Domaine de l'Airial

# **Ingredients (8 pers)**

Vinaigre balsamique vieilli en fût de cerisier du Domaine de l'Airial Herbes fraiches

### Mélange tomme mixte

- Tomme mixte
- Pomme granny smith
- Noisettes concassées
- Huile olive
- Salade Romaine
- Choux rave



## Siphon brebis

- 165g bûche mixte chèvre 100g beurre brebis
- 400g crème
- 75g lait
- Sel / poivre / cumin
- Chlorophylle

#### Crumble de chèvre

<u>l</u>es **t**ables du **G**ers

- 100g chèvre sec
- 50g farine
- 40g poudre de noisette
- Fleur de sel



# **Préparation**

#### Mélange tomme mixte

Tailler en cube la tomme mixte brebis – chèvre Tailler en brunoise les pommes granny smith Tailler en mirepois le choux rave Émincer la romaine et la faire tomber à l'huile d'olive,

refroidir Concasser les noisettes

Mélanger délicatement l'ensemble, ajouter l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement

#### Siphon brebis

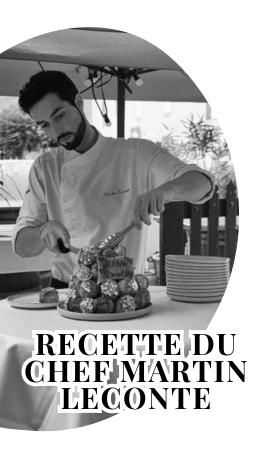
Au thermomix, chauffer à 65° la bûche mixte avec la crème et le lait

Rectifier l'assaisonnement, ajouter la chlorophylle Mettre le mélange dans le siphon et ajouter une cartouche Réserver au froid 2 heures

#### Crumble chèvre

Mixer au blender le beurre, le chèvre sec (préalablement râpé), la farine, la poudre de noisette et la pincée de fleur de sel

Cuire au four à 175° pendant 10 minutes



Dressage: Placer au fond de la verrine, le mélange tomme mixte Faire un spum avec le siphon sur le

mélange précédent Ajouter le crumble sur le dessus, les herbes fraiches

Finaliser avec quelques gouttes du vinaigre balsamique vieilli en fût de cerisier du Domaine de l'Airial



La Table de Tillac 58 rue Longue **32170 Tillac** 05 62 03 70 92