



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

Ingredients (8 pers)

Vinaigre balsamique vieilli en fût de cerisier du Domaine de l'Aïrial

Herbes fraîches

Mélange tomme mixte

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

Siphon brebis

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

Crumble de chèvre

- 100g beurre
- 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 chou 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



**RECETTE DU
CHEF MARTIN
LECONTE**

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 fraîches

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



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