



TRILOGIE DE PONT-L'ÉVÊQUE

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★★★★★

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400g de Pont-l'Évêque AOP
- 25 cL de crème fraîche fluide
- 3 carottes
- 1 œuf
- 2 feuilles de gélatine
- 1 tranche de pain de campagne
- 1 échalote
- 1 noix de beurre
- De la chapelure
- De la farine
- Sel
- Poivre

Préparation

Découper le Pont l'Évêque en petits morceaux mais aussi en plus tailler 4 dés de ce fromage. Verser dans une casserole la crème fraîche fluide. Ajouter le Pont l'Évêque et faire fondre doucement. Une fois le mélange bien homogène rajouter les 2 feuilles de gélatine ramollie par l'eau froide. Pour finir verser le tout dans le siphon et réserver.

Couper les carottes en rondelle sauf une et la tailler en longueur. Découper l'échalote finement. Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent transparent. Ajouter les carottes et les remuer quelques minutes avec les échalotes. Verser de l'eau pour faire cuire. Une fois les carottes cuites, trier les lamelles de carottes et mixer le reste de carotte pour obtenir une purée. Saler, poivrer et ajouter une pincée de poudre de muscade.

Chauffer une friteuse à 180°, rouler les dés de Pont l'Évêque dans un bol de farine, puis dans un bol avec un œuf battu et enfin bien rouler les dés dans le bol rempli de chapelure. Faire revenir 10 secondes les dés dans l'huile de la friteuse. Les sortir rapidement et les déposer dans une assiette avec du papier absorbant. Piquer les croquettes avec des cure-dent. Découper des rectangles dans la tranche de pain et les faire rapidement revenir dans un peu de beurre à la poêle.

Sur une assiette déposer au fond de l'emporte pièce le rectangle de pain, continuer avec une couche de purée de carotte et finir par le haut. Verser dans une verrine l'émulsion de Pont l'Évêque. Pour finir déposer les croquettes sur l'assiette et déguster.

« J'ai choisi la recette de Candice Sutter pour son originalité, et n'y ajoute rien car elle me paraît déjà bien complète ! L'accompagner avec un cidre du Pays d'Auge me paraît logique. »

Daniel Atinault