

Tiramisu de Chèvrerousse d'Argental et frit-frit de poireaux



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**

Ingrédients

- 150 g de Chèvrerousse d'Argental
- 35 cl de crème 35% Isigny
- 80 g de biscuits Croc Salé aux oignons Goulibeur
- 20 g de beurre Isigny
- 2 feuilles de gélatine
- 1 poireau
- Huile de friture
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette Albert Ménès

Étapes de la préparation



Temps de pause : 3 heures

Difficulté : Avancée ??????????

1. Découpez le fromage en petits cubes que vous ferez fondre au bain-marie avec 5 cl de crème. À l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
2. Dans un bol d'eau tempérée, faites ramollir les feuilles de gélatine. Égouttez la gélatine en la pressant dans votre main, puis faites-la fondre dans une petite casserole avec un fond d'eau et ajoutez la crème de fromage.
3. Parallèlement, dans un mixeur, réduisez les biscuits apéritif en poudre et ajoutez le beurre pommade. Mixez afin d'obtenir une pâte.
4. Garnissez le fond de vos verrines de service de cette pâte.
5. Dans un batteur, faites foisonner le reste de la crème et ajoutez délicatement la crème de fromage. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin et ajoutez une pincée de piment d'Espelette.
6. Remplissez les verrines avec la préparation et réservez-les au frais 3 heures minimum.
7. Lavez les feuilles de poireaux et taillez en julienne fine.
8. Au moment du service, chauffez l'huile de friture et faites frire la julienne de poireaux. Égouttez-les sur un papier absorbant.
9. Assaisonnez le tout avec un peu de sel et déposez un pompon de julienne sur chaque verrine avant de déguster.