

La recette des Compagnons Fromagers

Nougat de betteraves aux pépites de
Bleu des Causses Cave de Peyrelade | 1



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

Nougat de betteraves aux pépites de Bleu des Causses Cave de Peyrelade | 1

Pour 4 personnes

- 200 g de Bleu des Causses
Cave de Peyrelade
- 120 cl de vinaigre balsamique
- 300 g de betteraves précuites
- 30 g de pignons de pin
- 12 feuilles de gélatine
- 10 cl d'huile de noisettes
- sel fin
- poivre du moulin

Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

J'ai réalisé ce nougat à l'aide de betteraves et de pépites de Bleu des Causses Cave de Peyrelade. Mais le principe reste le même pour d'autres légumes et d'autres fromages. Pourquoi ne pas réaliser un nougat de fonds d'artichauts parsemé de pépites de Roquefort Abeille ou bien un nougat de choux-fleurs avec quelques pépites de pérail Maria Grimal fondant. Ou bien encore d'autres nougats, mais ceux-ci, je ne les connais pas car ils sont cachés dans votre imagination ...



CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS

CAVE de PEYRELADE

Confectionnez tout d'abord le miroir de vinaigre balsamique : dans un bol d'eau tempérée, faites ramollir 4 feuilles de gélatine et mettez le vinaigre à tiédir dans une petite casserole. Lorsque les feuilles sont bien ramollies, incorporez-les dans le vinaigre et laissez-les fondre totalement. Versez ensuite ce mélange dans une terrine que vous placerez au frais.

Parallèlement, préparez une purée de betteraves : dans votre mixeur, placez les betteraves pré cuites épluchées et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Puis incorporez dedans les pignons de pin et le Bleu des Causses Cave de Peyrelade préalablement découpé en petits cubes. Assaisonnez sel fin, poivre du moulin.

Dans un bol d'eau tempérée, faites fondre les 8 feuilles de gélatine restantes. Lorsque celles-ci sont bien ramollies, mettez-les à dissoudre totalement dans les 10 cl d'huile de noisette que vous aurez mis à tiédir. Incorporez dans votre purée de betteraves au fromage.

Lorsque la gelée de balsamique sera bien prise dans votre terrine, versez le reste du mélange. Puis placez le tout au frais, pour 3 à 4 heures minimum.

Au moment du service, découpez des tranches généreuses dans votre terrine à l'aide d'un couteau pré chauffé dans l'eau tiède, puis accompagnez cette très jolie entrée d'une salade de feuilles de chêne assaisonnée à l'huile de noisette et parsemée de quelques mendians juste concassés.

Compagnons
Fromagers 