

La recette des Compagnons Fromagers

Timbaline de crème de Vitelotte en pétales
de Mimolette extra-vieille les 3 Moulins | 5



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

Timbaline de crème de Vitelotte en pétales de Mimolette extra-vieille les 3 Moulins | 5

Pour 4 personnes

- 200 g de Mimolette Extra Vieille Les 3 Moulins
- 400 g de pomme de terre Vitelotte
- 100 g de beurre
- 1 oignon rouge
- 4 pièces de mini-endives rouges
- 10 cl d'huile de noix
- sel fin, gros sel
- poivre du moulin



Confectionnez, tout d'abord, la purée de Vitelotte : épluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans l'eau bouillante bien salée. Lorsque celles-ci sont bien cuites, égouttez-les dans un saladier et écrasez-les à l'aide d'un fouet en y incorporant le beurre préalablement détaillé en petites parcelles.

Remplissez, de façon équitable, quatre petites verrines, puis placez dessus des copeaux de Mimolette Les 3 Moulins que vous aurez préalablement réalisés avec un petit couteau d'office.

Décorez le dessus avec les feuilles d'endives rouges et les rondelles d'oignon que vous aurez épluchés et taillés finement.

Faites couler dessus un filet d'huile de noix et servez encore tiède.

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

Cette timbaline, que j'ai réalisée, fera une très belle entrée, mais il vous est possible aussi de la servir en accompagnement d'une viande blanche ou d'un filet de bœuf. Pour ce faire, il vous faudra réaliser la purée de Vitelotte, la parsemer de pétales de Mimolette Les 3 Moulins et la replacer sous le grill de votre four. Le fromage aura alors tendance à fondre, à gratiner et à parfumer merveilleusement la purée de Vitelotte. Il faudra bien sûr ensuite faire une petite salade avec les endives et les oignons, ou toute autre idée que vous pourrez imaginer.

CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS



Compagnons
Fromagers