

La recette des Compagnons Fromagers

Les sucettes d'Ossau-Iraty Istara | 6



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

Les sucettes d'Ossau-Iraty Istara | 6

Pour 4 personnes

- Pâte à crêpes
- 600 g d'Ossau Iraty Istara
- une demi botte d'estragon
- sel fin
- poivre du moulin



Dans une poêle à crêpes, confectionnez 4 belles et grandes crêpes bien dorées. Laissez-les refroidir sur un torchon humide.

Parallèlement, dans une petite casserole, coupez le fromage en petits morceaux et laissez fondre à feu très doux. Attention, cette opération est délicate ; il ne faut pas que le feu soit trop fort, sinon on risque de déstructurer le fromage. Il faudra donc le faire fondre à feu très doux, sans cesser de le remuer avec une spatule en bois.

Lorsque le fromage sera lisse et fluide, ajoutez l'estragon que vous aurez préalablement équeuté, lavé et haché finement. Déposez vos crêpes sur un film étirable et étalez dessus le fromage fondu, sur une couche bien régulière d'un demi-centimètre.

Puis rapidement, roulez les crêpes très serrées et enfermez-les dans le film afin de former un rouleau lisse et très régulier. Répétez l'opération avec l'ensemble des crêpes et placez vos rouleaux au frais pour 1 h environ.

Lorsque ceux-ci ont durci, retirez le film et coupez en tronçons réguliers.

Dans chacun de ces petits tronçons, piquez un bâton de sucette ou une pique en bois. Piquez-les dans un bol que vous aurez rempli avec une semoule dure ou du riz ou bien d'autres ingrédients permettant de faire tenir les sucettes droites. Au moment de l'apéritif, apportez ces sucettes sur votre table. Effet garanti.

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

J'ai essayé de réaliser ces recettes avec bien des ingrédients différents. Si j'ai retenu les crêpes, sachez qu'elles peuvent être parfumées avec une multitude d'épices : paprika, cumin, safran. J'ai aussi ajouté un tas d'herbes potagères finement hachées. Les fromages, quant à eux, peuvent aussi être d'une multitude de consistances et de goûts différents. J'ai aussi réalisé ces sucettes en tartinant de fromage, des omelettes que j'avais parfumées.

- Pour les enfants, j'ai réalisé des omelettes à la tomate que j'ai tartinées généreusement de fromages pour enfants, pas trop forts. D'autres sucettes ont certainement cachées dans votre imagination.

CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS



Compagnons
Fromagers 