

Tourte de seigle Emile Viron

chèvre, miel et pignons de pin

LENÔTRE
PARIS

Recette imaginée par les chefs de l'École Lenôtre

Recette

- Tranche de tourte de seigle Emile Viron 1
- Crème de chèvre frais 36 g
- Miel
- Poitrine fumé en cube poêlée 9 g
- Lamelles de radis 6
- Nougatine de pignons de pin (3,5gr)
- Pignons de pin 1
- Feuille de roquette 1

Nougatine aux pignons de pin

Cuire ensemble 300 g de beurre, 150 g de sucre, 2,5 g de pectine jaune, 50 g de sirop de glucose et 50 g de lait à 110°C. Puis ajouter 160 g de pignons de pin légèrement torréfiés. Étaler sur une plaque entre deux silpats à 3 mm d'épaisseur. Refroidir, puis couper des bâtonnets de 10 x 3 cm. Recuire au four à 180°C jusqu'à coloration.

Crème de chèvre frais

Mélanger 160 g de chèvre frais avec 165 g de crème liquide et 10 g de miel afin d'obtenir une consistance crémeuse.

Assemblage

Tailler en diagonale une tranche de tourte de seigle 4 x 12 x 1 cm. Pocher la crème de chèvre frais à la douille St Honoré, déposer quelques pointes de miel sur le dessus de la crème puis déposer de petits morceaux de pignons de pin et des rondelles de radis. Blanchir de petits cubes de poitrine fumée, les poêler pour les marquer et les disposer sur les bords de la tranche de pain. Déposer ensuite sur le dessus la nougatine de pignons de pin.


MOULINSVIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT