

Brochette de rigotte de Condrieu panée *et Rosée du Pilat*



Brochette de rigotte de Condrieu panée *et Rosée du Pilat*



Ingédients

- 3 Rigottes de Condrieu AOC
- 2 pommes Rosée du Pilat
- 3 c à s bombées de chapelure
- 50 cl d'huile d'arachide
- 1 œuf
- 3 c à s de farine



Recette

Découper des pommes "Rosée du Pilat" en rondelles.

Battre l'œuf en omelette dans une assiette creuse, dans une deuxième assiette verser la farine et dans une troisième verser la chapelure.

Découper chaque Rigotte en 4 morceaux identiques. Rouler chaque quartier de fromage d'abord dans la farine puis dans l'œuf battu puis les enrober de chapelure.

Faire chauffer l'huile d'arachide à 170°C et y faire dorer les morceaux de fromage panés pendant 2 minutes.

Les égoutter et les éponger sur une couche de papier absorbant.

Les servir sur des petites piques avec des rondelles de pommes "Rosée du Pilat" en décoration.

Financier pomme du Pilat *et voile gelé de Côte du Forez*



Financier pomme du Pilat 8

et voile gelé de Côte du Forez

Ingrédients

- 175 g de sucre glace
- 85 g de poudre amande
- 50 g de farine
- 30 g de farine de tourte ou de noix
- 1,5 g de levure chimique
- 1,5 g de sel de Guérande
- 180 g de blancs d'œufs
- 85 g de beurre fondu
- 400 g de pommes du Pilat

Voile de vin chaud :

- 300 g de vin rouge Gamaret de Jean-Luc et Yves Gaumont
- 50 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 5 de graines de coriandre
- 2 clous girofle
- 2 graines de cardamome
- 2 d'étoiles d'anis

Recette

Éplucher et couper en gros dés les pommes du Pilat, les faire rôtir au sautoir avec une noix de beurre et un peu d'huile de noix. Réserver au frais.

Mélanger dans un saladier le sucre glace, les farines, la poudre d'amande et la levure. Incorporer le blanc d'œuf et mélanger jusqu'à avoir une masse homogène.

Mettre le sel et le beurre fondu, mélanger de nouveau. Quand la masse est bien homogène. Incorporer les pommes rôties.

Mouler à la poche dans un moule graissé inox protégé de papier sulfurisé ou dans un moule silicone.

Cuire à 180 degrés pendant 15 minutes. Démouler et réserver sur grill.

Pour le voile de vin, mettre tous les ingrédients à infuser, flamber le vin, laisser infuser 10 minutes à couvert. Filtrer et ajouter l'agar-agar faire bouillir 1 minute et couler sur une plaque plate ou une assiette.

Laisser prendre au frais et couper les cercles ou bandes.

Dresser un financier sur une assiette mettre le voile de vin et décorer avec de la pomme crue ou une salade de fruits frais.

Nage de Fruits Rouges *au sarasson sucré*



Recette de Vincent Viou
de La Table des Champs à Saint-Romain-les-Atheux

Nage de Fruits rouges

au sarasson sucré



Recette de Vincent Viou
de La Table des Champs à Saint-Romain-les-Atheux

Ingrédients

Pour la glace :

- 130 g de sucre
- 3 pots de 125 g de yaourts nature
- 1 pot de 100 g de crème de ferme
- 400 g de framboises congelées

Pour la nage de fraises :

- 250 g de fraises
- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- une pincée de thé aux fruits rouges

Pour la mousse de sarasson

- 400 g de Pilat Doux
- 115 g de sucre
- 120 g de crème liquide
- 1 pot de 100 g de crème de ferme
- 25 g de jus de citron bio
- 1 zeste de citron bio
- 3 feuilles de gélatine
- 1/2 de bouquet de cerfeuil
- 1/4 de bouquet de menthe poivrée

Recette

Pour la nage de fraises, équeuter et couper les fraises en 2. Dans un cul de poule, mélanger les fraises, le sucre, l'eau et le thé aux fruits (ou aux fleurs). Faire mijoter au bain-marie pendant 20 minutes. Laisser refroidir.

Pour la mousse de sarasson, tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et laisser ramollir quelques minutes. Mélanger le Pilat doux, le jus de citron, le sucre. Zester le citron dans la préparation. Ciseler le cerfeuil et la menthe finement. Mélanger à la préparation. Réserver. Dans la cuve d'un batteur, mélanger la crème épaisse et la crème liquide. Monter en chantilly. Dans un fond de crème liquide, faites fondre la gélatine à feu doux.

Incorporer délicatement la chantilly au sarasson puis verser la crème et la gélatine dans la mousse. Remplir une poche à douille avec la préparation. Remplir à moitié 6 cercles à pâtisserie. Réserver au frais pendant 3 heures minimum.

Pour la glace, mélanger les yaourts, le sucre et la crème liquide. Mixer les framboises congelées au mixeur puis incorporer le mélange crémeux pour que la glace devienne onctueuse.

3h plus tard, dresser dans une assiette creuse. Démouler le sarasson, décorer avec des fraises fraîches. Verser la nage de fruits rouges autour du sarasson. Déposer dans une tuile une quenelle de glace et décorer avec un brin de menthe.