



CRÈME DE MAROILLES TARTE NOUGATINE CAFÉ ENDIVE CARAMÉLISÉE

POUR 8 PERS

/ POUR LA TARTE
NOUGATINE AU CAFÉ

SABLÉ LINZER

120 GR DE FARINE T45

4 GR DE LEVURE CHIMIQUE

20 GR DE SUCRE GLACE

110 GR DE BEURRE DOUX

5 GR DE RHUM

20 GR DE POUDRE D'AMANDE

4 GR DE DE FLEUR DE SEL

/ POUR LA NOUGATINE

200 GR DE PÂTE SABLÉ

LINZER

200 GR DE SUCRE

25 GR DE CAFÉ SOLUBLE

POUR LES ENDIVES

4 PIÈCES D'ENDIVES PAS

TROP GROSSES

MAIS BIEN FERMES

1 CITRON JAUNE

100 GR DE SUCRE

/ POUR LA CRÈME DE MA-

ROILLES

150 GR DE MAROILLES

20 CL DE CRÈME UHT

/ POUR LES

DERNIERS GESTES

POCHES À DOUILLE

CACAO AMER

ASSIETTE BLANCHE PLATE

LE SABLÉ LINZER

Préchauffer le four à 160°C. Dans une cuve de robot muni d'une feuille, Mélanger la farine avec la levure, le sucre glace, le beurre, le rhum, la poudre d'amande et le sel.

Étalez entre deux feuilles de papier cuisson, piquer, passer au froid et cuire .

LA NOUGATINE

Réaliser un caramel chaud, verser la pâte tamisée avec le café soluble.

Étaler entre deux feuilles de cuisson, découper pendant que la nougatine est chaude, des bandelettes de 2 cm de large et réaliser des cercles de la dimension souhaitée.

LES ENDIVES

Laver les endives, les mettre sous vides avec le jus de citron les cuire au four vapeur pendant 45 minutes. Une fois cuites, les sortir du sac de cuisson, les couper en deux dans le sens de la longueur, les caraméliser avec le sucre délicatement dans un sautoir.

LA CRÈME DE MAROILLES

Dans une russe, faire chauffer la crème UHT couper le Maroilles sans l'écrouter le mettre dans un bahut haut, verser la crème dessus et mixer faire le point de liaison filtrer et mettre dans la cuve d'un batteur, placer en cellule de refroidissement. Monter comme une crème fouettée. Vous pouvez réaliser cette mousse avec un siphon.

LES DERNIERS GESTES

Placer les cercles de nougatine dans des assiettes. A l'intérieur des cercles les endives caramélisées et la poche à douille la crème fouettée de Maroilles, saupoudrer légèrement de cacao amer.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE



CENTRE
CULINAIRE
contemporain