Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crèpe aérienne à la Westmalle, carpaccio de pommes reinettes,'Espuma' de fromage de Herve

Ingrédients

-5 cl de triple westmalle, -2 Unité pommes reinette, -30 cl de crème fraîche, -100 g de fromage de Herve, -5 càs de sirop de Liège, -4 Unité oeufs, -4 tranches de Jambon d'Ardennes, -125 g de ricotta, -50 g de farine, - Unité Sel, - Unité poivre noir du moulin,

Préparation

Dans un poêlon faire chauffer doucement la crème fraîche et y faire fondre doucement le fromage de Herve coupé en morceaux. Une fois le fromage fondu, tamiser, laisser refroidir et remplir le siphon. Introduire deux cartouches une par une et secouer vigoureusement. Réserver au frais à l'horizontale.
Couper les tranches de jambon d'Ardennes en rectangles et les étaler soigneusement sur une plaque à four munie d'un papier cuisson. Mettre au four préalablement chauffé à 200°C pendant une dizaine de minutes. Les tranches de jambon doivent être croustillantes. Réserver.
Dans 2 bols, séparer les blancs des jaunes d'oeufs. A l'aide d'un fouet, bien mélanger les jaunes d'oeufs avec la ricotta, la bière et la farine. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'oeufs et les battre en neige. Ensuite, incorporer délicatement les blancs au mélange précédent en soulevant la masse à l'aide d'une spatule.
Couper les pommes en tranches toutes fines. Réserver (ajouter éventuellement un filet de jus de citron afin d'éviter l'oxydation).
Dans une poêle bien chaude, faire fondre un peu de beurre et faire sauter des crêpes environ 2 minutes de chaque côté. Servir les crêpes surmontées de carpaccio de pommes, d'espuma de Herve et d'un chips de jambon. Ajouter éventuellement une noisette de sirop de Liège ou un trait de vinaigre balsamique.

Commentaires

100 g de fromage de Herve piquant

Notes :