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

Espuma de maquée du Brabant, jeunes oginons et radis

Ingrédients

-300 g de maquée du Brabant fermière, -10 cl de crème fraîche, -2 Unité jeunes oignons, -4 Unité radis, -qs Unité poivre noir du moulin, -qs Unité fleur de sel ,

Préparation

Laver et essorer les radis et les jeunes oignons. Détailler les jeunes oignons en fines lamelles et les radis en petits cubes.
Verser la maquée bien froide dans un saladier et ajouter la crème fraîche. Mélanger afin de bien incorporer le tout et de « casser » les grumeaux éventuels. Si ce n'est pas assez fluide, passer au chinois.
Verser le mélange dans un siphon de 0.5 L afin de le remplir aux ¾. Refermer et visser 2 cartouches de gaz, en secouant une quinzaine de secondes à chaque fois. Réserver au frais si nécessaire.
Remplir 4 verrines d'espuma de maquée et parsemer de radis et de jeunes oignons émincés. Poivrer et parsemer éventuellement de fleur de sel. (Goûter le mélange avant de le mettre dans le siphon, le fromage peut être salé...)

Notes :