

fiche recette de saison de produits Ishere



images : sources internet

Butternut, Murçon, émulsion de Saint Marcellin, brioche et mâche

Pour 10 portions:

1 butternut
30 gr de beurre
10 cl de crème
10 cl d'huile d'olive
200 gr de murçon
50 cl de bouillon de légume
50 cl de crème
1 Saint Marcellin
1 brioche
10 gr de beurre
1 bouquet de mâche
Pm de sel et poivre

Eplucher le butternut, le couper en mirepoix, le cuire dans un beurre moussieux, assaisonner, couvrir d'eau, cuire 20 minutes , égoutter ,mixer avec un peu d'huile d'olive , réserver au chaud

Dans une casserole, chauffer la crème, ajouter le saint Marcellin, assaisonner, mixer, chinoiser, verser dans un siphon, gazer et réserver au frais

Faire cuire le murçon dans le bouillon de légumes environ 30 minutes, le réserver au frais, au moment le couper en tranches et le colorer dans une poêle avec un peu de beurre

Couper la brioche en petits croutons, les poêler au beurre, les colorer, réserver sur un papier absorbant

Laver et sécher la mâche

Le dressage des assiettes :

Dans une assiette dresser tous les éléments

Ajouter quelques feuilles de mâches

Bonne dégustation !!



*Je soutiens l'agriculture
de l'Isère !*



Laurent FREMONT

Laurent
FRÉMONT
Cuisinier à domicile



80 Allée du Mont Aiguille, 38640 Claix

au: **06 20 44 42 65**

ou par mail : **lfremont@orange.fr**