



Recette réalisée par

DAVID GALLIENNE



L'ÉMULSION DE CAMEMBERT DE MARIE QUATREHOMME

Recette pour 4 personnes

Siphon camembert

- 250 g lait
- 250 g crème
- 1 camembert
Marie Quatrehomme

1. Faire chauffer le lait, la crème avec le camembert couper en morceaux. Cuire jusqu'à ce que le camembert soit fondu.
2. Mixer le mélange et le passer au chinois puis le réserver dans le siphon au réfrigérateur.
3. Une fois qu'il est froid, gazer le siphon avec 2 cartouches.

Compotée de poires

- 2 poires
- 1 c. à soupe de vinaigre
de cidre

1. Éplucher et couper les poires en petits morceaux.
2. Mettre les poires avec le vinaigre dans une casserole cuire à feu doux jusqu'à obtenir une compotée bien desséchée.

Poires marinées

- 3 poires
- 2 c. à soupe de vinaigre
de cidre
- 6 c. à soupe d'huile
de noisettes

1. Éplucher et tailler les poires en quartiers et les faire mariner dans la vinaigrette pendant 2 heures.

Finition

- Pousses vertes

1. Déposer une cuillère de compotée au fond de l'assiette.
2. Par-dessus, mettre un joli dôme de siphon camembert.
3. Décorer avec les poires marinées et quelques pousses.



DAVID GALLIENNE

Chef 1* au guide Michelin

Restaurant Jardin des plumes
A Giverny (27)