

LA TOME DE BAUGES

*Une écume d'alpage surmontée
d'un jardin d'herbes et de fleurs*

un peu de printemps en hiver

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 100 gr de tome de bauges
- 125 gr de lait
- 62.5 gr de crème 35%
- 1 gr de féculé
- 1 gr de sucre
- 1 gr d'agar agar
- 1 feuille de gélatine

Progression :

FONDUE

Râper la tome. Mettre à chauffer dans une casserole le lait, la crème et la féculé. Ajouter le sucre et l'agar agar, et laisser cuire pendant 3 minutes. Verser en pluie la tome tout en remuant. Ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée dans de l'eau glacée et égouttée. Mixer, puis passer au chinois. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches. Tenir au bain marie à 46°.

FINITION ET DRESSAGE

Fleurs de sel - huile d'herbes - herbes et fleurs suivant la saison

FINITION ET DRESSAGE

Mettre dans un bol le siphon de tome, puis disposer harmonieusement toutes les herbes et les fleurs de saison, parsemer de gouttelettes d'huile d'herbes.



Recette réalisée par
STÉPHANE BURON
Chef 2 étoiles
au guide Michelin 2023
Restaurant Le Chabichou à Courchevel

