Crème de gorgonzola, granité au champagne

J’aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromage. Mais c’est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une interprétation d’une recette de l’excellent chef Christophe Hardiquest (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2016 dont voici le déroulé:

- **En apéritif**: Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez ici.
- **En entrée**, un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez ici.
- **En plat de résistance**: Rôti de biche aux noix, basse température, purée d’oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez ici.
- **Le fromage**: Crème de gorgonzola, granité au champagne.
- **Et la bûche**, en rappel de l’entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez ici.

Crème de gorgonzola, granité au champagne

Ingrédients (pour environ 6 personnes):

- une petite bouteille de champagne
- 120 g de gorgonzola
- 90 g de crème liquide entière
- poivre

Ingrédients

Matériel:

- Une poche à douille ou un siphon.

Préparation:

- Versez le champagne dans un grand plat. Ne mettez pas plus d’un centimètre d’épaisseur de champagne dans le plat. Mettez le plat au congélateur. Puis toutes les demi heure grattez le champagne avec une fourchette: il va cristalliser en glace au fur et à mesure. Comptez trois à quatre heures.

Versez le champagne dan s un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.

Faire fondre le fromage

- Passez-le au tamis pour en ôter les petits particules bleues (ce sont les moisissures du fromage qui ne seront pas très jolies lors du dressage et qui risquent de boucher votre siphon si vous en utilisez-un). Rajoutez la crème liquide et mettez au frigo.

Filtrez la préparation

- Quand la préparation est devenu **bien froide,** montez alors le mélange en chantilly.

Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l’utilisation du siphon cliquez ici.

Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

Dressage:

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.

Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).

Puis pochez la crème au gorgonzola par dessus

- Et quelques tours de moulin à poivre…Ne tardez pas à déguster!

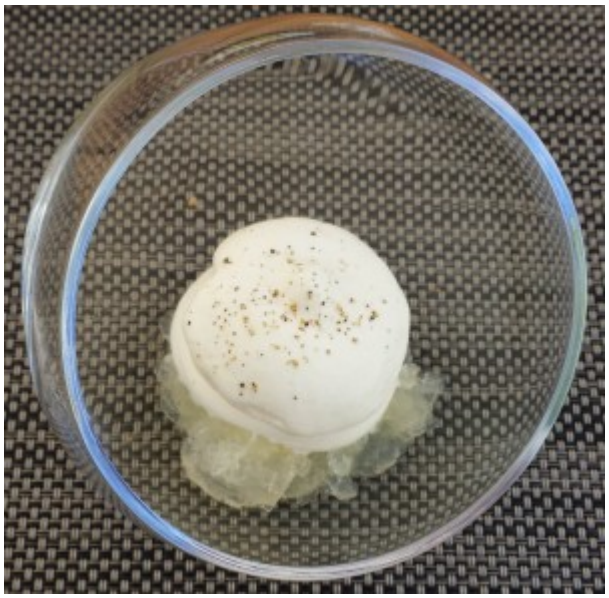
Un petit tour de poivre…et servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquest:

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be