Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

J’aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromages. Mais un plateau de plusieurs fromage, c’est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une petite pomme de terre accompagnée d’un espuma au Maroilles et croustillant de chorizo et pignon…

Il vous faudra utiliser un siphon pour l’espuma. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation d’un siphon cliquez ici.

Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Matériel

- un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Bosch, mixeur plongeant, ErgoMixx, moteur 600 watts, variateur de vitesse, système de mixage QuattroBlade, accessoires inclus, blanc/gris , MSM66110

- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

iSi 1603 Siphon

- un lot d’emporte pièces rond:

Lot de 12 emporte-pièces rond patisserie Patisserie pour Les Biscuits, Les Pates à Sucre, Les Gateaux

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 pommes de terre à chair ferme de gros calibre
- 65 g de pignon (50 g et 15 g)
- 6 tranches de chorizo
- 140 g de Maroilles
- 250 de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre blanc
- deux sucrines (variété de petite laitue croquantes)
- vinaigrette: choisissez une huile d’olive de qualité ainsi qu’un bon vinaigre de Modène; les proportions sont de 2/3 d’huile et 1/3 de vinaigre

Préparation

- Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux.

Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux

- Faites chauffer 250 g de crème fraîche. Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux.

Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux

- Quand le fromage a fondu mixez finement à l’aide de votre mixeur plongeant. Rectifiez l’assaisonnement.

Mixez finement

- Remplissez votre siphon et insérez vos cartouches (deux cartouches pour un siphon d’un 1/2 ou un litre). Vous pouvez réserver votre siphon au frais et 30 minutes avant de servir mettez-le au bain marie (50°); cet espuma se sert chaud. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

Versez la crème dans un siphon

- Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle; en fin de cuisson réservez-les sur du papier absorbant. En refroidissant elles doivent se durcir et être cassantes. Si ce n’est pas le cas remettez-les encore un peu sur le feu.

Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle

- Faites revenir aussi à la poêle sans matiere grasse 50 g de pignons jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés. Réservez 15 g de pignons grillés entiers pour le dressage.

Faites dorer les pignons

- Mixez finement les pignons avec les tranches de chorizo. Réservez.

Mixez finement les pignons

avec les tranches de chorizo

- Pelez les pommes de terre. Coupez les extrémités des pommes de terre. Puis coupez chaque en deux tronçons.

Coupez chaque pommes de terre en deux tronçons

- Utilisez un emporte-pièce dont le diamètre est plus petit que celui de vos pommes de terre pour réaliser des petits pavés de pommes de terre réguliers.

Emportepiecez mes pommes de terre

- Puis prenez un emporte-pièce d’un calibre encore inférieur pour ôter l’intérieur des pommes de terre. Faites-les cuire vapeur pendant 15 à 20 minutes ou encore mieux sous vide basse température à 90° pendant 1 h.

Ôtez l’intérieur des pommes de terre

- Faites revenir les pommes de terre sur leur tranche avec un peu d’huile dans une poêle.

Faites revenir les pommes de terre

- Disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez et poivrez.

Disposez au fur et à mesure

sur du papier absorbant

- Ciselez finement les sucrines.

Ciselez finement les sucrines

- Réalisez votre vinaigrette.

Préparez la vinaigrette

Dressage

Placez une pomme de terre au centre de l’assiette. Disposez tout autour un peu de sucrine ciselée ; ajoutez de la vinaigrette sur la salade et saupoudrez avec le chorizo et les pignons mixés. Ajoutez quelques pignons grillés entiers. Puis terminez en pochant l’espuma chaud dans le centre de la pommes de terre. Servez immédiatement.

Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre