

INGRÉDIENTS

pour env. 12 Malakoff

MALAKOFF :

- 200 g Gruyère (pas trop salé)
- 1 Œufs
- 14 g Farine
- 10 g Kirsch
- 1/2 gousses d'ail hachée
- Noix de muscade, poivre
- 120 g Pain de mie

PICKLES D'OIGNON ROUGE :

- 100 g Oignons rouge
- 30 g Sucre
- 60 g Vinaigre blanc
- 90 g Eau
- Sel, Laurier, poivre en grains, coriandre en grains

MALAKOFF AU GRUYÈRE, PICKLES D'OIGNON ROUGE

avec le chef Guy Ravet

PRÉPARATION

MALAKOFF

01. Râper les fromages, ajouter les œufs, farine, kirsch, ail, muscade et poivre et bien mélanger.
02. Découper des cercles de 35mm dans le pain de mie, réserver au frais voir cellule pour faciliter le montage.
03. Réaliser des petits dômes avec l'appareil fromage de 15g sur le pain de mie en appuyant bien pour qu'il attache. Réserver au froid.

PICKLES

04. Eplucher les oignons, les couper comme des quartiers mais en 12. Décrocher les pétales. Faire bouillir tous les liquides, verser sur les oignons et épices. Laissez refroidir.

FINITION

05. Frire à 170°C pendant quelques minutes. Garnir avec un peu de moutarde et pickles

