



## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 200 g de bleuchâtel
- 100 g de lait
- 200 g de crème
- 2 feuilles de brick
- Beurre fondu
- 4 poires bien mûres
- Piores séchées
- Noisettes

# ÇIGARES DE BLEUCHÂTEL À LA POIRE ET AUX NOISETTES

avec le chef Federico Bertozzini

## PRÉPARATION

### Farce

- 01.** Couper le bleuchâtel grossièrement en enlevant la couenne.
- 02.** Mixer le fromage avec le lait et la crème.
- 03.** Passer au tamis pour enlever les éventuels grumeaux.
- 04.** Verser dans un siphon et le remplir avec une capsule de gaz.
- 05.** Laisse reposer 1 heure au réfrigérateur.

### Cigares

- 06.** Badigeonner les 2 feuilles de brick avec le beurre fondu.
- 07.** Les superposer.
- 08.** Découper les feuilles de la largeur du moule à cigare.
- 09.** Enrouler les bandes autour de l'emporte-pièce en laissant une petite languette dépasser.
- 10.** Cuire au four à 180° pendant 3 minutes.
- 11.** Attendre que les cigares refroidissent et retirer l'emporte-pièce.



recette de l'émission du  
15.09.2023



### Purée de poire

- 12.** Peler et couper les poires.
- 13.** Faire cuire à feu doux 5 à 10 minutes et écrasant au fur et à mesure afin d'obtenir une purée.
- 14.** Laisser refroidir.
- 15.** Placer dans une poche à pâtisserie.

## MONTAGE

- 01.** Farcir les cigares avec la mousse de bleuchâtel.
- 02.** Ajouter des petites touches de purée de poire sur le dessus et sur la languette.
- 03.** Coller quelques morceaux de poires séchées sur la purée.
- 04.** Parsemer de noisettes.

