



ESPUMA DE TOMME, CARPACCIO DE BOLETS ET PATA BLANCA

Ingédients

- 1 tomme au lait de bufflonne du Val-de-Travers
- 300ml de crème
- 100ml de lait
- 2 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- Sel, poivre, piment d'espelette
- Bolets
- Tranches de Pata blanca

Préparation

Faire frémir la crème et le lait, ajouter la tomme et la gélatine essorée.

Saler, poivrer et ajouter un peu de piment d'espelette.

Mixer et filtrer.

Après refroidissement mettre dans un siphon et ajouter le gaz. Bien secouer avant de servir.

Emincer en fines lamelles les ceps pour le carpaccio et le reste en petits dés pour faire une fricassée.

Dans une sauteuse, mettre l'huile de noix et les ceps en dés, ajouter du sel et laisser fondre quelques minutes.

Badigeonner le carpaccio de bolet avec l'huile de noix, saupoudrer de fleur de sel.

Dressage

Dans 2 verres, mettre la fricassée de bolets.

Ajouter l'espuma de tomme.

Disposer dessus, l'arlette de noix maison et la tranche de pata blanca puis le carpaccio de ceps.

Arroser d'un peu d'huile de noix.

Pour l'Arlette aux noix maison

- 150g de pâte feuilletée
- 60g de poudre de noix
- 1 œuf
- 1 pincée de sucre glace



Préparation

Bien étaler la pâte feuilletée en rectangle de 15 x 20cm, la badigeonner avec l'œuf battu.

Répartir la poudre de noix sur toute la surface.

Rouler la pâte et mettre au congélateur pendant 1h.

Découper des tranches de 5mm d'épaisseur puis disposer entre deux papiers sulfurisés à 12cm d'intervalle et étaler très finement.

Saupoudrer de sucre glace.

Mettre entre deux plaques à pâtisserie et cuire 10 minutes au four à 175°.

Accord en vin

Pinot Noir, Domaine de la Rochette, Jacques Tatascore, Cressier