



PALÉE DU LAC, CRÈME DE MOZZARELLA, GRANITÉ DE TOMATES

Ingrédients

- 1,5 filet de Palée fraîche
- 250 gr. de mozzarella de bufflonne
- 250 gr. de tomates
- Basilic
- Huile d'olives
- Vinaigre
- Sel, poivre
- Coriandre
- Piment en poudre

Granité de tomates

Mixer :

- Tomates
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 petite cuillère à café de vinaigre
- 1 cuillère à café d'huile d'olives
- 1 petite pincée de piment en poudre

Passer au tamis et glisser au congélateur, au minimum 3 heures.

Palée

Enlever la peau et les arrêtes de la Palée et les rouler afin de tapisser les emporte pièces

Assaisonner des 2 côtés avec du sel, du poivre et de la coriandre.

Filmer et glisser au four à vapeur pendant 40 minutes à 37 degrés.

Huile de basilic

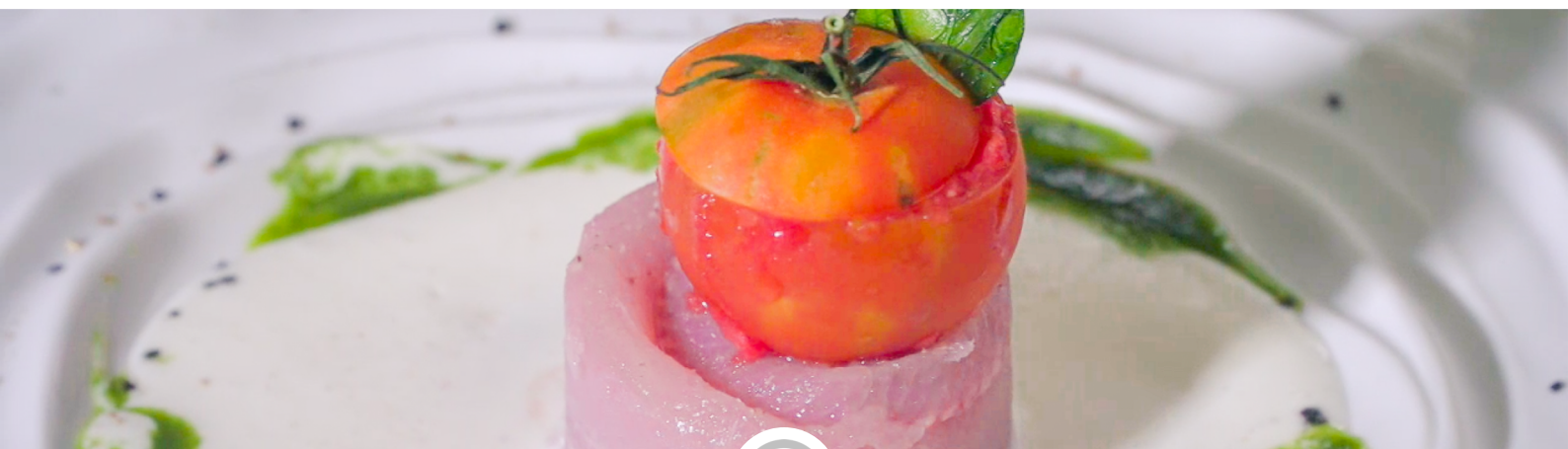
Dans une casserole, mettre de l'huile d'olives et ajouter le basilic.

L'huile ne doit pas frire et les feuilles doivent devenir vertes foncées.

Sortir les feuilles et les mettre dans un peu d'huile froide.

Après un moment, verser le restant de l'huile sur les feuilles et laisser l'ensemble de l'huile au basilic refroidir.

Une fois celle-ci bien froide, passer le tout au mixer.



Crème de mozzarella

Mettre les boules de mozzarella dans le mixer, assaisonner avec du sel, du poivre et de la coriandre et ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olives.

Mixer le tout pour obtenir une belle crème.

Dressage

Dans une assiette, mettre la crème de mozzarella, disposer la palée dessus.

Ajouter l'huile de basilic et pour décorer sur le dessus, une chips de feuille de basilic.

Ajouter une petite tomate avec le granité à l'intérieur.

Assaisonner le tout avec du poivre et de la fleur de sel

Accord en vin

Chasselas - Vieilles vignes, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise