

*“ Loin du pré, fin de saison pour un retour annoncé,
Laissez vous grisé, par les premiers parfums de l’automne “*

Brousse de vache, cranberries et poires à l’hydromel



Le Marché pour 6 personnes :

Pour la brousse :

125g de brousse de vache (caillé ou fromage blanc fermier)

1 yaourt fermier

20g de blanc d’œuf

15g de sirop d’érable

1 feuille de Gélatine (2 g)

Pour les poires

3 belles poires

200g de sucre et 200g d’eau

½ gousse de vanille

25g de cranberries

1cuillère de sirop d’érable

2 cuillères de vinaigre de cidre

Pour l’hydromel

1/2l de cidre

2 cuillères à soupe de sirop d’érable

1 citron vert

2 pistils de safran

10 cl de chouchen

La recette :

Pour l'hydromel

Dans une casserole, verser le cidre, le chouchen, le sirop d'érable et ajouter le safran, puis laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop mais attention en refroidissant le liquide va épaissir.

Lorsque la densité voulue est atteinte, râper la surface verte du citron et laisser refroidir à température ambiante, avant de conserver au frais.

Pour les poires

Porter à ébullition le sucre avec l'eau et la demi-gousse de vanille.

Eplucher les fruits, puis les plonger dans le sirop bouillant, et laisser cuire.

Conserver les poires cuites dans le sirop de cuisson au frais.

Pour la brousse

Faire chauffer la brousse, et mettre la gélatine à tremper, puis mélanger les deux.

Ajouter, le yaourt pour refroidir l'appareil.

Monter les blancs en neige avec le sirop d'érable afin d'obtenir une meringue souple et l'incorporer délicatement au fromage.

Mouler dans un plat ou un fond de tarte et faire prendre au congélateur.

Pour les cranberries

Porter à ébullition les baies avec le sirop et le vinaigre, laissé bouillir 3 minutes, couvrir d'un film et laisser refroidir, conserver au frais.

Dressage

Démouler la brousse encore congelée, tailler des portions et les déposer dans les assiettes.

Disposer dessus les poires cuites en quartier ou en dès et parsemer de baies de cranberries.

Arroser généreusement d'hydromel de cidre.