

Cœurs au morbier



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Suggestion de dégustation : posez les cœurs sur un lit de feuilles de chêne et arrosez d'une réduction de 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre ou balsamique avec 1 cuillère à soupe de confiture de myrtille ou cerise noire.

Recette proposée par : Blog **CUISINETTE**

Ingrédients

- 300 g de morbier
- 1 pomme de terre - (150 g de chair cuite)
- 4 feuilles de gélatine
- 1 cs de farine - (15 g)
- 25 g de beurre
- 30 cl de lait
- 10 cl de crème double
- muscade
- sel, poivre
- pour la panure :
 - 300 g de chapelure
 - 150 g de farine
 - 3 oeufs
 - sel

Préparation

- 1 Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
- 2 Coupez le Morbier en morceaux et enlevez la croûte.
- 3 Epluchez, coupez et faites cuire les pommes de terre. Egouttez-les et écrasez-les en purée.
- 4 Dans une cocotte en fonte, laissez fondre le beurre et mélangez la farine au fouet. Ajoutez petit à petit le lait en continuant à battre. Ajoutez alors le sel, le poivre et la noix de muscade fraîchement râpée. Incorporez la gélatine essorée et la crème, puis le Morbier et pour terminer, les pommes de terre. Pour une texture plus fine, donnez un petit coup au mixeur, puis versez la préparation dans des bacs à glaçons ou des moules en silicone en forme de cœur. Réservez au congélateur 30 minutes afin de les faire durcir et faciliter le démoulage.
- 5 Préparez la panure. Pour cela, commencez par démouler les cœurs directement en sortant du congélateur et passez-les dans 3 assiettes que vous aurez préparé : dans la farine, dans les oeufs battus, puis dans la chapelure salée. Si l'enrobage reste fragile, repassez une seconde fois dans l'œuf battu et la panure.
- 6 Plongez les cœurs dans un bain d'huile quelques minutes seulement. Epongez sur du papier absorbant et servez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

