

Jeunes légumes de saison croquants avec copeaux de fromage Charolais



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 20 mn

Le Charolais est un fromage de chèvre se mariant très bien avec les légumes et la salade. Recette conçue et réalisée par Claude Colliot du restaurant Le Bamboche (Paris 7ème).

Ingrédients

- 1 charolais
- 50 g de bûche de chèvre
- 4 carottes
- 12 petits navets
- 4 salsifis
- 200 g de topinambours
- 1 botte de petits oignons nouveaux
- quelques feuilles de basilic
- 1 pointe de safran
- 1 citron
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 litre de lait demi-écrémé
- sel et poivre

Préparation

- 1 Réalisez la vinaigrette : pressez la moitié d'un citron, ajoutez le safran puis l'huile d'olive, le sel et le poivre. Remuez légèrement.
- 2 Réalisez la mousse à la bûche de chèvre : faites chauffer le lait et ôtez du feu avant ébullition. Ajoutez les 50 g de bûche de chèvre puis mixez le tout. Mettez un jaune d'oeuf dans un petit verre (de type verre à digestif). Récupérez la mousse du lait et déposez-la délicatement sur un jaune d'oeuf.
- 3 Lavez et épluchez les légumes. Faites-les cuire séparément dans l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes selon les légumes. Plongez-les dans l'eau froide, égouttez-les et réservez-les.
- 4 Faites frire les feuilles de basilic.
- 5 Pour chaque personne : dressez chaque type de légume sur une assiette. Parsemez-lez de copeaux de Charolais et de feuilles de basilic. Déposez une cuillère à soupe de vinaigrette et disposez le petit verre rempli de la mousse de lait sur le jaune d'oeufs.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechvre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechvre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

