

Fourme d'Ambert et mousse de St Jacques et saumon façon fondant



Catégorie
Entrée



Personnes
6 personnes



Temps préparation
60 minutes



Temps de cuisson
20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 350 g de [fourme d'Ambert](#) AOC
8 pièces de coquilles de Saint-Jacques
3 tranches de saumon fumée
500 ml de crème fraîche
10 feuilles de brique
150 g de lard de poitrine fumée
100 g de lentilles verte du Puy
300 g de beurre
1 litre de lait
1 Tomate
20g de farine
estragon, sel, poivre, muscade
Ail, échalote, cerfeuille
Moutarde de Charroux

Préparation

Mousse de St Jacques et saumon au fondant de fourme d'Ambert

Ouvrir, dé-coquiller et mettre à dégorger les saints jacques.

Hacher le saumon fumé avec l'estragon, incorporer la moitié de la crème bien fraîche et saler en dernier, réserver dans une poche en chambre froide.

Séparer la noix et le corail, émincer et récupérer 30 tranches fines de noix de saint jacques que l'ont utilisera pour confectionner la fleur, les parures seront avec les noix restantes utilisées pour confectionner la mousse.

Monter dans des moules à darioles beurré, les mousses, en intercalant saumon saint jacques et fourme d'Ambert, la cuisson s'effectuera au bain marie.

Fleur de Saint Jacques à la fourme d'Ambert

Tailler les tranches fines de fourme d'Ambert et découper à l'emporte pièces 30 ronds identiques aux noix.

Intercaler les pétales de noix de Saint jacques et de fourme en forme de fleur, le corail sera déposé au centre.

Cuire légèrement la fleur après l'avoir lustrée de beurre clarifié.

Aumônière de poitrine fumée et fourme d'Ambert à la moutarde de Charroux

Découper les feuilles de briques avec ondulation.

Confectionner une sauce béchamel épaisse. Pocher les lardons de poitrine fumée.

Incorpore la moutarde de Charroux, les parures restantes haché de la dernière préparation ainsi que les lardons.

Débarrasser, tamponner et réserver ;

Lustrer les 6 feuilles de briques

Déposer 1 noisette de l'appareil conçu au centre de chaque feuille de brique.

Monter en aumônière et cuire au four à 220-240°C jusqu'à coloration.

Glace de lentilles vertes du puy

Après cuisson des lentilles, les passer au tamis.

Incorporer cette pulpe à la crème anglaise.

Une fois refroidi, turbiné, façonner les quenelles et réserver à une température négative

Emulsion de beurre d'arôme Faire fondre le beurre, ajouter la tomate, l'échalote et l'estragon finement hacher.