



Dôme de bavaroise de chèvre Avec coulis de carottes



Amuse-bouche



8



35 min

Ingrédients

- Pour la Bavaroise de chèvre :
 - 200 g de fromage de chèvre frais
 - 20 g de crème liquide
 - 8 g de gélatine
 - 30 g de pommes "granny"
 - 30 g de raisins de Smyrne gonflés
 - Sel fin
 - Poivre du moulin
 - 80 g de crème liquide fouettée
- Pour Le Coulis :
 - 100 g de carottes
 - Graines de cumin
 - Gros sel
 - Huile d'olive
 - 60 g de jus de cuisson des carottes
 - 60 g d'huile de pépins de raisins
 - 20 g de vinaigre de Xérès
 - 25 g de moutarde
 - Sel fin
 - Poivre du moulin
- ▶ Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.
- ▶ Coupez les pommes en petits cubes.
- ▶ Faites fondre la gélatine égouttée dans la crème liquide chaude et l'incorporer au fromage de chèvre frais.
- ▶ Ajoutez les cubes de pommes et les raisins gonflés.
- ▶ Incorporez délicatement la crème fouettée et rectifiez l'assaisonnement.
- ▶ Garnissez dans des moules Flexipan empreintes "demi sphère".
- ▶ Lissez à la spatule et réservez au froid.
- ▶ Détaillez les carottes épluchées en cubes et les cuire dans de l'eau salée avec des graines de cumin et un filet d'huile d'olive.
- ▶ Après cuisson, égouttez les et réservez une partie de la cuisson : mixez les et passez au tamis.
- ▶ Réalisez le coulis acidulé en mélangeant tous les ingrédients.
- ▶ Rectifiez l'assaisonnement.
- ▶ Dressage :
 - ▶ Garnissez les cuillères chinoises de coulis et déposez-y un dôme de bavaroise de chèvre. Parsemez de graines de cumin.

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le lundi 12 septembre 2005.