

Mille-feuille de Mont d'Or et de poires Saveurs de Sapin



Ingrédients

1 plaque de pâte feuilletée

Pour la crème de Mont d'Or

1 fromage mont d'or
20 cl de crème fraîche
5 cl de liqueur de sapin
3 feuilles de gélatine
Sel et poivre du moulin

Pour la poêlée de poires

1 poire
50 gr de pignons de pin
20 gr de beurre salé
20 gr de sucre semoule
5 cl de liqueur de sapin

Pour la sweet vinaigrette

2 cl de liqueur de sapin
5 cl de jus de poire
2 cl d'huile de noix
2 cl de vinaigre de xérès.

Marche à suivre

Pour la pâte feuilletée

Mettre la pâte entre deux silpats. Déposer un poids sur les silpats afin que la pâte feuilletée ne monte pas à la cuisson. Enfourner ¼ d'heure à 180°C. Laisser refroidir et découper des rectangles de 10 cms sur 4 cms.

Pour la crème de Mont d'Or

Mettre la crème à chauffer. Ajouter le fromage (sans la croûte) dans la crème et bien mélanger.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratées.

Assaisonner. Réduire la liqueur de moitié et mélanger lorsque la crème de fromage est presque prise.

Laisser prendre complètement la crème et la découper en morceaux. Les mettre dans le siphon et gazer deux fois.

Pour la poêlée de poires

Torréfier les pignons de pin dans une poêle antiadhésive.

Dans une autre poêle, mettre le beurre à chauffer. Ajouter la poire pelée et détaillée en gros cubes. Saupoudrer de sucre et caraméliser. Ajouter les pignons de pins et déglacer avec la liqueur. Réserver.

Pour la sweet vinaigrette.

Faire réduire la liqueur de moitié et mélanger avec les autres liquides.

Pour le dressage

Déposer de la crème de mont d'or sur un rectangle de pâte feuilletée. Le surmonter d'un autre rectangle de pâte ainsi que de la poêlée de poire.

Déposer le millefeuille au centre de l'assiette et entourer d'un cordon de sweet vinaigrette.

Terminer avec quelques dés de poires crues et de pignons de pin.