

VERRINE CREMEUSE AU MUNSTER

Pour 8 personnes

Fait par : Caroline Juillard

Le : 09/01/2018

Source recette : livre terminale STHR collection
Nathan



1. POMME DE TERRE

600 gr de pomme de terre Ratte ou Roseval

Gros sel

muscade

Cuire les pommes de terre en robe des champs.
Les éplucher et les émincer en tranches
épaisses.

Les disposer harmonieusement au fond de la
verrine.

Chauffer les verrines à la vapeur ou au micro-
ondes au moment du service

2. EMULSION MUNSTER

200 g de munster

0,25 cl de fond blanc de volaille

0,25 cl de crème liquide

1 feuille de gélatine

Couper le munster en petits morceaux.

Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau
froide.

Chauffer le fond et la crème, mélanger, ajouter
la gélatine et le munster.

Laisser fondre et infuser quelques minutes.

Passer au chinois, mettre à refroidir et gazer
dans un siphon avec 3 cartouches

Ajouter l'émulsion à l'envoi.

3. PUREE DE POMME DE TERRE

800 g de pomme de terre

25 cl de lait

100 g de beurre

gros sel

sel fin

muscade

Cuire les pommes de terre et réaliser une purée
assez souple.

Réserver au bain-marie

Elle sera ajoutée au moment du service sur la
rosace de pomme de terre et lardons

4. FINITION

400 g de poitrine fumée

50 g de noisettes

Détailler et blanchir la poitrine fumée en lardons.
Les disposer sur les pommes de terre
au moment de l'envoi

Concasser et torréfier quelques noisettes pour
terminer la verrine.