



Fiche recette

- ◆ **La Pomme rôtie POM POM POM au Fromage cru** recette proposée par :

Didier LAMOTTE
Restaurant Le Phoebus
3 cours Irénée Cros - 09000 FOIX
05.61.65.10.42

Ingrédients : pour 4 personnes

- ◆ 4 pommes Granny Smith
- ◆ 100g de tomme de Pyrénées
- ◆ 60 g de fromage cru
- ◆ 20 g de beurre demi-sel
- ◆ 2 feuilles de bricks
- ◆ Feuilles de menthe fraîches
- ◆ 300 g de griottines
- ◆ 100 g de jus de cerises
- ◆ 1 feuille de gélatine
- ◆ 10 g de Sambuc

Préparation :

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer une partie du jus, incorporer la gélatine réhydratée ainsi que le restant du jus et le sambuc

Emincer vos pommes dans le sens vertical et incorporer vos tranches de Tomme à chaque séparation. Enfermer les dans une feuille de papier aluminium avec votre beurre demi sel et disposer au four à 180°C pendant 20 minutes.

Dressage :

Déposer un fond de gelée dans une assiette. Poser les griottines et disposer votre pomme rôtie au centre. Parsemer du reste du jus.

Décorer avec la feuille de menthe et perforer avec une feuille de brick que vous aurez roulée avec à l'intérieur le reste de la tomme en pommade mélangée au fromage cru.