

ACADEMIE GOURMANDE
DES CHAIRCUTIERS
Pascal BATAGNE Chez Alain George
14 avenue Carnot
54130 SAINT MAX



Pascal BATAGNE

CHEESECAKE SAUMON, ANETH ET LEGUMES CROQUANTS

Ingrédients :

2 tranches de saumon-200g de chèvre frais
-120g de fromage blanc-10cl de crème liquide à 30 %
de matière grasse -50g de mascarpone
-5 œufs -40g de farine
-35g de sucre + pour la cuisson des légumes-I carotte-I courgette
-Beurre-I citron vert-Aneth -Sel-Piment d'Espelette
-Eléments de décor (herbes, jeunes pousses, tomate cerise...)

Préparation et cuisson du biscuit :

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C)

Clarifier 2 œufs (séparer le blanc du jaune) puis monter les blancs en neige avec une pincée de sel, à la fin ajouter 5 g de sucre. Mélanger les jaunes avec 30g de sucre puis blanchir, ajouter la farine et incorporer délicatement les blancs d'œufs montés. Verser la pâte sur une plaque de four et cuire le biscuit environ 8 minutes.

Taillage et cuisson des légumes :

Tailler la carotte et la courgette en fine brunoise (petits dès), faire cuire séparément les légumes avec un peu de beurre, d'eau et de sucre afin d'obtenir un glaçage à blanc. Refroidir.

Couper le saumon en petits dés, ciseler l'aneth, réserver.

Fouetter les 3 œufs, mélanger le chèvre frais, le fromage blanc, ajouter l'aneth ciselé, le sel et le piment d'Espelette. Mélanger les légumes avec le saumon puis ajouter délicatement à l'appareil (mélange d'œufs et de fromages).

Cuisson et montage :

Prendre un cercle à tarte à bord haut, le graisser, découper le biscuit afin de garnir le fond du cercle et le recouvrir de l'appareil.

Cuire l'ensemble environ 20 minutes à 150°C (thermostat 5). Refroidir.

Fouetter le mascarpone et la crème au batteur puis décorer le cheesecake à l'aide d'une poche à douille. Présentez-le en part ou bien entier agrémenté d'herbes fraîches, de zeste de citron vert, de tomate cerise, de jeunes pousses ou bien autre chose selon votre inspiration.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textil Ludres