

Chantilly de chèvre frais du Val-de-Ruz au concombre et menthe poivrée

Recette N° 5

Catégorie : Hors-d'œuvre froid

Source : Jean-François Wenger

Date : 28.04.2008

Coût des marchandises : CHF 1.12 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



Ingrédients pour 50 personnes (Quantité nette)

Chantilly		
50	cl	Crème 35%
1'000	g	Chèvre affiné du Val-de-Ruz
50	cl	Lait
50	g	Miel du pays
20	cl	Huile d'olive pressée à froid
10	pc	Assaisonnement (sel, poivre)

Garniture		
1'000	g	Concombres
100	g	Menthe poivrée, fraîche
10	cl	Vinaigre balsamique
15	cl	Huile d'olive pressée à froid
250	g	Echalotes
10	g	Assaisonnement (sel, poivre)

Mise en place

- Laver, peler et retirer l'intérieur des concombres
- Laver la menthe, couper la moitié en chiffonnade
- Laver, peler et hacher l'échalote
- Préparer une cartouche de gaz carbonique

Préparation

- Mixer le fromage de chèvre avec tous les ingrédients de la chantilly et assaisonner
- Verser dans l'émulsionneur, ajouter une ou deux cartouches de gaz
- Secouer et tenir au frais jusqu'à utilisation
- Mélanger le vinaigre balsamique, l'échalote, la chiffonnade de menthe, l'assaisonnement et enfin l'huile d'olive
- Couper les concombres en dès réguliers et les mélanger à la sauce

Montage

- Disposer le concombre au fond des petites verrines
- A l'aide de l'émulsionneur faire une belle rosace de chantilly de chèvre
- Décorer avec la menthe

HACCP

- Emploi de la planche verte pour la préparation du concombre
- Emploi de la planche jaune pour la préparation du fromage
- Emulsionneur très propre
- Visa, date et heure sur l'emballage au frigo
- Emploi dans les 24 heures