

Velouté de pommes de terre en chaud-froid de reblochon



Préparation : 30 mn

Repos 12 h

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le velouté :

3 pommes de terre à chair fondante

1 oignon

100 g de lard fumé

50 cl de bouillon de poule

1 c à s d'huile d'olive

Sel

Pour la mousse de reblochon :

125 g de reblochon

25 cl de lait

12,5 cl de crème liquide entière

1/2 feuille de gélatine

Noix de muscade

Sel

Petits croûtons

Préparation de la mousse de reblochon :

Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter le reblochon sans sa croûte et coupé en petits morceaux. Mélanger pour faire fondre le fromage. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et mixer le tout. Saler si nécessaire (j'ai aussi poivré). Filtrer la préparation pour la mettre dans le siphon, refermer le siphon. Insérer 1 cartouche de gaz (j'ai pris un petit siphon). Après refroidissement mettre 12 h au frais le siphon soit allongé, soit la tête en bas.

Préparation du velouté :

Faire fondre l'oignon émincé et le lard coupé en fines lamelles dans un filet d'huile d'olive pendant 5 à 6 mn puis ajouter le bouillon de poule et les pommes de terre pelées et coupées en petits dés. Couvrir et cuire 20 mn environ. Mixer au blender et assaisonner si nécessaire.

Verser le velouté chaud dans les assiettes, recouvrir de mousse de reblochon bien froide. Servir aussitôt parsemé de noix de muscade râpée et accompagné de petits croûtons.

Vin conseillé : vin de Savoie blanc ou un Apremont

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>