



## **FINANCIERS AU COMTE - SORBET AU SAVAGNIN - MOUSSE A LA MONTBELIARD - CUBES DE COMTE**

Pour 6 personnes :

### Les financiers

2 oeufs - 1 jaune d'oeuf - 50g sucre en poudre - 55g farine T45 - 10g farine de sarrasin - 3g levure chimique - 75g beurre 1/2sel - 2g fleur de sel - 20g comté -

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Tamiser au-dessus les farines. Ajouter la levure et le sel. Fondre le beurre, le verser sur le mélange. Râper le comté, ajouter au mélange. Remuer. Laisser reposer dans poche à douille jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180° (th.6). Verser dans les moules (lingots pour moi). Cuire 20 minutes.

### Sorbet au Savagnin

188g vin Savagnin - 188g eau - 25g miel acacia - 38g glucose - 63g sucre les zestes et les jus d'1/2 orange et d'1/2 citron vert - 1 bâton de cannelle 13g poudre de lait -

Bouillir tous les ingrédients. Laisser infuser 30 minutes. Passer au chinois fin. Laisser refroidir. Turbiner. Mouler (quenelles pour moi). Congeler.

### Mousse de saucisse de Montbéliard

1/2 saucisse de Montbéliard - 100g (10cl) lait - 50g (5cl) crème liquide entière - 4g poudre de blancs d'oeufs - 1 siphon d'1/4 litre - 1 cartouche spéciale siphon -

Réchauffer 10 minutes la saucisse dans l'eau bouillante. Egoutter. Porter à ébullition le lait, la crème et la 1/2 saucisse coupée en petits morceaux. Retirer du feu. Laisser infuser à couvert 15 minutes. Mixer finement. Ajouter la poudre de blancs d'oeufs. Mixer à nouveau. Verser dans le siphon. Visser une cartouche. Secouer fortement de bas en haut une

**quinzaine de fois. Entreposer au réfrigérateur tête en bas (dans la porte au milieu des bouteilles).**

### **Finition**

**Démouler les financiers. Déposer dans chaque assiette. Démouler une quenelle par assiette. Secouer le siphon, adapter la douille, siphoner dans l'assiette. Découper 3 petits cubes de comté.**

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr