

Puit de Printemps à la poire de Volonne & Safran de Bayons, Fromage de Tanaron & Ail noir du Var à la poudre de thym, crème de vinaigre balsamique à la lavande de Forcalquier



Ingrédients 4 personnes:

1 pâton de pâte feuilletée du boulanger,
1 jaune d'œuf,
2 poires de Volonne,
6 brins de Safran de Bayons,
1 fromage de brebis de Tanaron (La Robine),
2 gousses d'ail noir Français,
Poudre de thym des montagnes du Pays Dignois,
25 g de beurre,
1 flacon de crème de vinaigre balsamique à la lavande les Ruches de Nais (Forcalquier),
Quelques feuilles de verveine, et fleurs de thym.

1. Réalisation des fonds de puits : Etalez votre pâte feuilletée sur un plant fariné hauteur de 1 cm environ. Avec un emporte pièce de 7cm faire un premier cercle sans couper la pâte (juste l'empreinte) et avec un emporte pièce de 9 cm, coupez la pâte pour former votre fond. Avec le jaune d'œuf battu et pinceau, enduisez les fonds et placez au four à 200°C jusqu'à ce que ces derniers montent. Laissez les refroidir et retirez le chapeau. Réservez.
2. Préparation de la compotée de poires au safran : Dans une casserole avec un fond d'eau, mettre votre safran à infuser. Pelez vos poires et coupez-les en petits cubes. Ajoutez les dans la casserole et laissez réduire durant 5-10 min à feu très doux. Réservez.
3. Prendre les fromages de Brebis et à l'aide d'une cuillère parisienne, faire 8 demi-boules de fromage. Mixez le thym de manière à le réduire en poudre très fine que vous passerez au tamis. Saupoudrez au-dessus des demi-boules et réservez.
4. Le dressage de votre assiette. A l'aide d'emporte-pièces, trempez-les dans une assiette où la crème de vinaigre sera placée. Disposez de manière harmonieuse sur votre assiette. Remplissez votre fond feuilleté de compotée de poires et placez sur le dessus vos pistils de Safran.
A l'intérieur du cercle le plus gros, mettre le feuilleté de poires ; dans les plus petits, les 2 demi boules de fromage.
Disposez de part et autre de l'assiette, de l'ail noir que vous aurez émincé finement ainsi que quelques cubes de poires.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site
<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les derniers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Etal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

