



FROMAGE DE CHEVRE « LE CORLOU » AUX TRUFFES, MARINE A LA LIQUEUR DE POLLEN , GRAINES GERMEES par Didier Corlou restaurant « Verticale » Hanoi. Vietnam.

Nbre de personnes : 6



Ingredients

400 g de fromage cailllette « Le Corlou » (ou du fromage de chèvre frais)
6 mini tranches de baguette
25 cl de liqueur de pollen
25 g de truffe noire hachée
150 g de graines germées

Pour la décoration

150 g de graines germées

une pincée de :

Chocolat amer concassé,

Pollen d'abeilles naturel

Poudre de curcuma

Des morceaux de suprême de pamplemousse,

Jeunes pousses de coriandre

Pétales de fleurs de cive

Réalisation

Mouler le fromage dans trois moules ronds. Trancher les fromages dans l'épaisseur.

Monter dans les moules en intercalant fromage et truffe hachée. Laisser reposer une nuit.

Le lendemain, démouler, couper chaque fromage en deux (sens de la hauteur) tremper dans la liqueur de pollen.

Finition&Dressage

Présenter chaque morceau de fromage avec à côté, un petit verre de liqueur de pollen.

Décorer l'assiette avec les graines germées, le pollen, le chocolat amer concassé etc.