

ROUGE DES FLANDRES

La polyvalente en cuisine

Qualité culinaire	Un goût très appréciable, offre de l'originalité
Caractéristiques culinaire	Purée - Chips



Recette du club du jardiniers gourmand

Gratin étonnant de « Rouge des Flandres »

Votre Marché :

Pour 6 personnes :

- 500g de Pommes (fruit)
- 18 fines lamelles de jambon de pays
- ½ reblochon
- 900g de « Rouge des Flandres »
- sel, poivre du moulin
- 20 cl de crème liquide
- 3 pincées de 4-épices
- 50 g de beurre
- gros sel

Étalez les lamelles de jambon sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, recouvrez-les d'une seconde feuille de papier sulfurisé, puis posez dessus une seconde plaque de cuisson plus petite pour les compresser et glissez 30 min au four.

Pelez et lavez les « Rouges des Flandres », coupez-les en morceaux, plongez-les dans une grande casserole d'eau froide, attendez l'ébullition, salez et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps, pelez les pommes, coupez-les en quatre retirez cœurs et pépins puis recoupez chaque quartier en deux.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et mettez-y les morceaux de pommes à cuire à feu doux pour qu'elles fondent. Ajoutez la moitié de la crème liquide et poursuivez la cuisson à couvert jusqu'à ce que les pommes soient très fondantes. Lorsque les « Rouges des Flandres » sont cuites, égouttez-les, remettez-les dans la casserole encore chaude et écrasez-les au presse-purée. Puis incorporez la compote de pommes à la crème ajoutez le reste de crème sur feu très doux, salez très légèrement, poivrez, poudrez de 4-épices et mélangez.

Répartissez la purée dans de petits bols beurrés, ajoutez 3 fines tranches de reblochon par-dessus et glissez au four pour faire fondre le fromage.

Servez la purée chaude à la sortie du four piquée de lamelles croustillantes de jambon.

Bonne appétit !!! Inspirée de « cuisine AZ »