



Bibelleskaes de poulet au curry, crumble au beurre d'herbe

6 entrées de 150G

Ingrédients

- 500 g de Bibeleskaes Alsace Lait 4.5% MG
- 250 g de beurre doux Alsace Lait
- 3 filets de poulet
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon jaune moyen
- 1 citron vert (jus et zeste)
- 50 g de pâte de curry jaune
- 70 g de panko
- 100 g de parmesan en poudre
- 70 g de farine
- Ciboulette, basilic et estragon frais, à convenance
- Sel, poivre (PM)
- Huile d'olive (PM)
- Huile de sésame (PM)
- Sauce soja salée (PM)
- Moutarde forte de Dijon (PM)

Préparation

- Faire rôtir les filets de poulet à l'huile d'olive, puis les laisser refroidir
- Couper les filets de poulet cuits en tartare
- Dans un cul-de-poule, mélanger le Bibeleskaes, le poulet coupé en tartare, 1 gousse d'ail hachée, l'oignon ciselé, le zeste et le jus du citron vert, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe d'huile de sésame et la pâte de curry. Saler, poivrer, bien mélanger et réserver au frais
- Dans un bol, tempérer le beurre jusqu'à obtenir une consistance de pommade
- Ajouter au beurre pommade les herbes ciselées, 1 gousse d'ail hachée, le parmesan, la farine, le panko, puis saler et poivrer
- Bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur pendant au minimum 1 heure
- Après repos, disperser grossièrement l'appareil sur une feuille de papier cuisson
- Cuire au four pendant 20 minutes à 210 °C

Montage

- Dans un cercle ou une verrine disposer le bibelleskaes de poulet puis recouvrir avec le crumble
- Vous pouvez accompagner d'une salade de mesclun



Verrine dessert "Façon Irish Coffee"

6 desserts de 120G

Ingrédients

- 1/4 de litre de préparation pour panna cotta Alsace Lait
- 1/4 de litre de préparation pour crème brûlée Alsace Lait
- 1/4 de litre de préparation pour tiramisu Alsace Lait
- 5 cl de whisky bien tourbé
- 5 cl d'extrait de café non sucré
- Poudre de cacao amer (PM)

Préparation

- Faire chauffer à frémissement (entre 75 °C et 80 °C) la préparation de panna cotta avec le whisky
- Couler la préparation (1/6^e) dans le fond des verrines et laisser prendre au réfrigérateur pendant 30 minutes
- Faire chauffer à frémissement (entre 75 °C et 80 °C) la préparation de crème brûlée avec l'extrait de café
- Couler la préparation (1/6^e) sur la couche de panna cotta au whisky et laisser prendre au réfrigérateur pendant 30 minutes
- Monter la préparation de tiramisu au batteur, à puissance maximale pendant 6 minutes
- Réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes

Montage

- Mettre la préparation de tiramisu dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannulée
- Sortir les verrines du réfrigérateur et pocher joliment la préparation de tiramisu en hauteur
- Terminer en saupoudrant de cacao amer

**Pour télécharger
nos fiches produits**

