

Atmosphères

Cardon du Tremblay,
moelle de bœuf & émulsion Vieux Beaufort

Le Bourget du lac

Ingrédients pour 4 personnes

Cardon : 0.800 kg

Pain rassis : 100 gr

Moelle de bœuf : 8 morceaux

Garniture aromatique

Carottes : 200 gr

Poireaux : 200 gr

Céleri branche : 200 gr

Oignon : 2 pièces

Emulsion Beaufort

Beaufort : 150 gr

Vin blanc : 10 cl

Crème : 5 cl

1 gousse d'ail

Casser & extraire la moelle des os.

Dégorger la moelle sous un filet d'eau froide.

Avec les os & la garniture aromatique, réaliser un bouillon.

Eplucher & tailler les cardons en bâtonnets

Et les cuire dans le bouillon d'os de bœuf.

En fin de cuisson, les dresser à la verticale dans un cercle.

Pocher la moelle.

Tailler de fine rondelle de truffe.

Tailler une brunoise de pain rassis, faire séché au four.

Réaliser l'émulsion Beaufort.

Faire infuser dans le vin blanc & le lait la gousse d'ail, ajouter le beaufort râpé.

Mixer & passer à la passette.

Dresser dans une assiette chaude.

Atmosphères

SARL VIBRATIONS 618 route des Tournelles 73370 LE BOURGET DU LAC

04.79.25.01.29/fax 04.79.25.26.19

atmospheres-hotel.com

email: info@atmospheres-hotel.com