



POUR 4 PERSONNES

Aumônière de Maroilles au vinaigre de Perlé de groseille caramélisé

Ingrédients : 4 feuilles de Brick, 100 g de sucre, 400 g de Maroilles Lesire, 20 cl de Perlé de groseille, 5 cl de vinaigre d'alcool, 4 bouquets de choux Romanesco ou de brocolis, 4 belles asperges, 20 g de groseilles.

Matériel : 1 casserole, 1 cuiseur vapeur.

Faites fondre votre sucre avec 5 cl de Perlé dans une casserole.


Lorsque le caramel se colore, ajoutez les 5 cl de vinaigre, puis le reste du Perlé.

Laissez refroidir et vérifiez la consistance. Vous pouvez ajouter un peu de Perlé au besoin.

Faites cuire à la vapeur ou dans l'eau bouillante vos asperges et les légumes de votre choix (attention, pour les brocolis, temps de cuisson très court).

Placez au centre de chaque feuille de Brick 4 fines tranches de Maroilles. Refermez les aumônières en nouant leur ouverture avec une fine lamelle de poireau. Disposez-les sur une plaque du four et laissez cuire 6 minutes, à 160°, le temps de faire fondre le Maroilles Lesire.

Sur une assiette de présentation, disposez le caramel, le légume, l'asperge, l'aumônière, sans oublier les groseilles tout autour...

 Vins conseillés : un vin blanc moelleux comme un Coteaux du Layon.*

Bon à savoir :
Vérifiez soigneusement la coloration de l'aumônière lors du passage au four.
Cela vous permettra d'ajuster le temps de cuisson.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.