

CHIPS DE POLENTA ET CRÉMEUX DE CHÈVRE FRAIS



Ingrédients pour 25 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------------------|------------|
| Polenta | 400 g |
| de fécule de pomme de terre | 2 càc |
| chèvre fraus | 400 g |
| Lait entier | 30 cl |
| d'aiguilles d'épicéa | 4 poignées |
| Huile d'olive | 2 càc |
| miel de sapin | 2 càc |
| poudre de sapin déshydraté | |

Préparation

1. Chips de polenta : Porter l'eau à ébullition, ajouter la polenta en pluie tout et laisser cuire doucement. Hors du feu, mixer la polenta avec la fécule de pomme de terre et un peu de sel. Etaler pas trop fin sur un tapis de cuisson (ou tapis du déshydrateur) et laisser sécher +- 10h (prolonger si nécessaire) à 74 °C. Frire dans une friteuse à 190 °C durant quelques secondes.
2. Crèmeux de chèvre frais : faire chauffer le lait à frémissement. Hors du feu, ajouter les aiguilles de sapin, filmer et laisser infuser au moins 30 min. Mixer, filtrer et réserver au frigo. A l'aide d'un fouet, mélanger le chèvre frais et le détendre avec un peu de lait d'épicéa (à doser en fonction de la texture), un peu de sel, l'huile d'olive et le miel. Réserver au frais.
3. Dressage : dresser un peu de crèmeux de chèvre et deux chips de polenta. Saupoudrer le crèmeux avec un peu de poudre de sapin.