

GELÉE DE MAITRANK ET RICOTA À L'OXALIS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
de vin blanc sec	0.75 l
citron	1
feuilles de gélatines	2
Aspérule odorante	50 gr
ricotta fraîche	250 gr
feur de sel	
Oxalis	500 gr

Préparation

1. Gelée de maitrank 50g d'aspérule odorante fraîche 0,75 L de vin blanc sec le jus d'un citron 2 feuilles de gélatines Il faut bien nettoyer l'aspérule . Après on on verse le vin dessus. On laisse reposer 2h. Ensuite on verse cela dans une casserole à travers une passoire fine . On y ajoute: le jus de citron, et les feuilles de gélatine. On tourne avec une cuillère en bois . On voit s'il faut mettre plus de gélatine selon la consistance. Puis une nuit au frigo
2. Ricotta au four Une forme de ricotta (j'ai utilisé 250 g) (dans l'idéal fraîche de brebis ou de bufflonne) bien égouttée Huile d'olive, feur de sel, herbes, piment... Préchauffer le four à 150°C. Assaisonner la ricotta avec un peu de fleur de sel et d'huile d'olive (ou ajouter ce qu'on veut). Poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire doucement pendant au moins 1h30. La ricotta doit dorer et devenir ferme (elle se déshydrate). Elle se garde bien au réfrigérateur pendant plusieurs jours. La servir seule en tranches avec un peu de sel ou l'utiliser sur des pâtes par exemple.
3. Infusion d'oxalis dans un litre de crème légère placer deux bonnes poignée d'oxalis préalablement lavé et mixer le tout. Laisser reposer une heure puis filtrer au chinois (émulsionner si envie) Servir le trio la ricotta chaude sur l'infusion la gelée par dessus. Bon sur la photo la gelée a eu un peu chaud...il faut servir rapidement;)