

# OSEILLE ET MAQUÉE ÉMULSIONNÉE



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrediént	Quantité
Maquée (ou fromage blanc acide)	400 gr (égouttée)
sucré	50 gr
crème fraîche	140 gr
Gélatine	1 Feuille
Liquide d'égouttage de la Makeye	0 Quantité souhaitée
Jus de pommes	250 ml
Gélatine végétale	7.50 gr
Pommes	3 pc
Sucre cristallisé	0 50% du poids des quartiers de pommes
Lait	600 ml
eau	560 ml
sucré	200 gr
Glucose atomisé	40 gr
Oseille	5 bouteilles

## Préparation

1. Mélanger fortement la crème, le sucre et la maquée. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans le liquide obtenu par égouttage. Filtrer et débarrasser en siphon. Incorporer une cartouche de N2O et garder au réfrigérateur.

## Pomme de haie

1. Centrifuger quelques pommes. Gélifier avec la gélatine végétale et verser dans une plaque à bords. Laisser prendre au réfrigérateur. Démouler et tailler en tartare. Ne pas sucrer pour garder l'acidité.
- 

2. Confire des quartiers de pommes de haie avec le sucre : mettre en sac sous-vide et cuire au bain-marie 45 minutes à 90°C.
- 

## Sorbet à l'oseille

1. Mixer l'ensemble à froid (Oseille, lait, eau, sucre et glucose atomisé), turbiner.
- 

## Dressage

1. Dresser la pomme confite dans le fond d'un bol, recouvrir de la maquée émulsionnée, dresser une belle quenelle de sorbet oseille et parsemer de gelée de pomme.
-