

PETITS-GRIS DE NAMUR, CONFIT DE FENOUIL AU SAFRAN BELGE ET JUS VERT D'AIL DES OURS



Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
Fenouil	
Feuilles d'ail des ours	
Petits-gris de Namur	
Crème	
pistil de safran	
Échalotes	
Noisettes	
Huile d'olive	
Beurre	

Préparation

1. Emincer le fenouil, cuire au beurre et à l'huile d'olive à feu doux pendant 30 minutes, ajouter du sel et du poivre.

2. Egoutter les Petits-gris et conserver le jus. Passer au chinois, crémier et ajouter un pistil de safran par couvert. Assaisonner, réduire, émulsionner.

3. Suer les échalotes et réchauffer les Petits-gris dans du beurre sans les cuire.

4. Blanchir 10 secondes les feuilles d'ail des ours et les mixer avec des noix de cajou avant de monter à l'huile d'olive et d'assaisonner.

5. Dresser le tout.
