

Le Special Gratiné



Comment commencer?

- *Pour 5 croques* -

Pour le mélange de fromage

- 100g Le Gruyère AOP Classique râpé
- 80g de fromage Le Gruyère AOP Classique coupé en petits cubes
- 120g de jambon mijoté en dés
- 2 œufs entiers
- 40g de crème (40% de matière grasse)
- Sel et poivre fraîchement moulu
- Un peu de piment d'Espelette

Préparation :

1. Fouettez les jaunes avec la crème et assaisonnez légèrement le mélange avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

2. Ajouter le Gruyère AOP Classic râpé, les cubes de Gruyère AOP Classic et les cubes de jambon, mélanger à la fourchette et assaisonner. Laisser reposer toute la nuit dans un endroit frais.
3. Coupez les petits pains en deux et faites-les griller sous la salamandre (un petit four pour chauffer les aliments) ou dans un grille-pain. Laissez refroidir.
4. Faites ensuite un dôme du mélange de fromage avec une cuillère (environ 40g par ½ rouleau). Lissez la surface et conservez le mélange dans un endroit frais pendant au moins 3 heures avant de l'utiliser pour qu'il prenne.
5. Lorsque vous êtes prêt à servir, placez les petits pains dans un plat et mettez-les au four à 165°C pendant 8 minutes. Assurez-vous qu'ils sont bien dorés.

Pour le mélange de mousse fine

- 6g de cresson
- 5 g de shiso rouge
- 5 g de shiso vert
- 6g piment cerise
- 6 g de daikon cresson

Préparation :

1. Mélangez le cresson, le shiso vert, le shiso rouge, le cresson de piment et le cresson de daikon dans un grand bol et ajoutez un peu de vinaigrette. Mélangez délicatement et assaisonnez si nécessaire.
2. Assaisonnez les feuilles de chicorée au pinceau avec un peu de vinaigrette, puis répartissez le mélange de micro-mousses comme indiqué.

Pour le dressing

- 15g d'huile de tournesol
- 10g de vinaigre de Xérès
- 1 g de curry madras

Préparation :

1. Mélangez l'huile de tournesol avec le vinaigre de xérès et le curry de Madras. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Pour la mayonnaise aux cornichons :

- 30 g de mayonnaise maison
- 30 g de cornichons finement hachés

Préparation :

1. Hachez finement les cornichons avec un couteau ou un couteau Stanley.
2. Mélangez la mayonnaise et les cornichons hachés dans un bol et assaisonnez de sel et de poivre si nécessaire.
3. Conservez la mayonnaise dans un endroit frais.

Pour les oignons rouges :

- Petits triangles d'oignon rouge
- 40g de vinaigre de framboise
- 40g de vinaigre de riz
- 40g de vin rouge (Côtes du Rhône)
- 20 g de crème de cassis

Préparation :

1. Mélangez le vinaigre de framboise, le vinaigre de riz, le vin rouge et la crème de cassis dans une casserole, portez à ébullition puis retirez du feu pour refroidir.
2. Mettez les triangles d'oignon rouge dans un bocal bien fermé, ajoutez le liquide chaud, fermez le bocal et laissez-le au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

Build your croque

1. Placez les rouleaux préparés sur une assiette.
2. Dresser l'assiette avec 3 feuilles de chicorée par personne.
3. Ajoutez une partie des petits oignons au vinaigre.
4. Ajoutez un peu de paprika fumé et assaisonnez de sel et de poivre fraîchement moulu.