



BOUCHONS AU GORGONZOLA ET NOISETTES A LA POMME CONFITE ET COPEAU D'ASPERGE CRUE



boulettes de gorgonzola
panure de noisettes pommes
réduction de vermouth

Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 25 - 30mn

Pour 8 personnes (un bouchon par personne):

80 g de gorgonzola

20 g de ricotta

1 pomme ferme

25 cl de vin blanc

25 cl de vermouth blanc

15 g de sucre

2 lamelles de gingembre

½ càc de paprika

1 clou de girofle

50 g de noisettes réduites en poudre

8 lamelles de têtes d'asperges

Réduction pour la pomme confite:

Dans une casserole, porter le vin, le vermouth, le sucre et les épices à ébullition; Laisser infuser pendant 25 à 30 mn puis filtrer.

Peler une pomme et prélever 8 boules de la taille d'une petite cerise avec une cuillère parisienne. Les mettre à pocher dans le sirop, puis les laisser refroidir dedans à température ambiante.

Enlever les billes de pommes et les faire égoutter. Les réserver.

Si le sirop n'est pas assez réduit, le porter à nouveau à ébullition pour avoir une consistance épaisse. Réserver.

Le gorgonzola:

Travailler le fromage à la fourchette avant de lui donner la forme désirée. Pour cela, s'aider d'un emporte-pièce de 3 x3 cm de diamètre et de hauteur. Autrement utiliser du papier sulfurisé en façonnant des petits boudins. Rouler ces petits boudins dans la chapelure de noisettes et réserver au froid.

Finition: Peut-être faite à l'avance sans problème.

Dans une pique, enfiler la pomme confite, puis le copeau d'asperge crue et terminer par le gorgonzola.

Poser à la verticale sur une soucoupe avec un peu du vermouth réduit.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

