

Charlotte de Chaource aux asperges



Lincet
Bidier Lincet

Charlotte de Chaource aux asperges

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 CHAOURCE 250 G LINCET

350 G D'ASPERGES VERTES

1 BOTTE DE CERFEUIL

20 CL DE CRÈME FRAICHE

GROS SEL

POUR LE COULIS DE MADÈRE :

25 CL DE MADÈRE

50 G DE SUCRE SEMOULE



1. Pelez et lavez les asperges. Coupez-les à hauteur d'un moule à charlotte. Faites-les cuire 7 à 8 minutes, puis trempez-les quelques secondes dans un récipient d'eau très froide avant de les égoutter. Rangez-les à la verticale le long du moule à charlotte. Coupez les chutes d'asperges en petits dés avec quelques feuilles de cerfeuil et réservez-les.
2. Dans un saladier, écrasez le chaource avec la crème fraîche et les dés d'asperges. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Remplissez le moule à charlotte avec cette préparation. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures environ.
3. Versez le madère et le sucre dans une casserole et laissez réduire pendant 4 minutes à feu moyen.
4. Démoulez la charlotte au centre de votre plat, nappez-la du coulis de madère et décorez de pluches de cerfeuil.

Lincet
Bridier Lincet

15 RUE QUENNEVELLE - 89100 SALIGNY - TÉL. 03 86 97 83 97
fromagerie@lincet.com - www.fromagerie-lincet.com