

Rigotte de Condrieu chaude sur Goden aux épices, Thym frais et miel d'Acacia
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 pièce badiane (anis étoilé)
- 1 bâton de cannelle
- 2 pommes Golden du Pilat
- 30 g de sucre semoule
- 2 Rigottes de Condrieu
- 4 brins de thym frais
- 40 g de gelée de sureau
- 20 g de miel d'acacia
- 1 sachet congélation

Préparation

Cuisson maison de la Pomme du Pilat "sous vide": Mettre de l'eau à bouillir dans une grande casserole. Essuyer et couper les pommes du Pilat en 2 par le centre en partant de la queue. Retirer le trognon à l'aide d'un économe ou d'un couteau pointu. Placer les pommes, la badiane, le bâton de cannelle et le sucre à l'intérieur du sachet de congélation. Immerger le sac dans de l'eau froide pour (pour chasser l'air) en prenant soin de ne pas laisser pénétrer l'eau dans le sachet et le refermer.

Plonger le sachet dans l'eau bouillante et baisser le feu, compter 15 à 20 min (suivant la grosseur de la pomme) à 85°C maximum (l'eau ne doit surtout pas bouillir). Sortir le sac, laisser reposer 5 min.

Finition : Mettre le four à chauffer 220°C ou sur position grill. Couper les Rigottes de Condrieu en 2. Mettre de la gelée de sureau au coeur des demi-pommes. Poser une demi-Rigotte de Condrieu sur chaque moitié de pomme. Saupoudrer de fleur de thym frais. Déposer sur une plaque allant au four (sur papier sulfurisé).

Faire couler dessus le miel d'acacia. Enfourner pendant 10 min en surveillant la coloration. Servir avec des pousses de salade et une tranche de pain de campagne toastée.

Une recette de Eric ARNAUD, Maître Restaurateur
Le Bistrot du Châtelet
10 place de la Liberté - 42220 BOURG-ARGENTAL
Tél. 04 77 39 62 25 - www.bistrotduchatelet.com