

Recette



Mille-Feuilles de Filo au miel et Colombo, crème de Chabrirou et Chantilly de Cèpes

Par Cyril Tardy

Restaurant La Terrasse - 43170 Saugues

04 71 77 83 10

Ingrédients

Mousse de chabrirou : 125g de chabrirou, 125g de crème montée, 2g de gélatine, 5g de miel toutes fleurs. **Chantilly de cèpes** : 100g de cèpes secs, 1/2 litre de bouillon de volaille, sel poivre, 1/4 de litre de crème. **Feuille de filo** : 10 feuilles de filo, 10g de beurre, 10g de miel, 1 c à café de vinaigre, 4g de colombo.



Préparation :

1. Mixer le chabrirou avec le miel, poivre du moulin, ajouter la gélatine fondue au préalable dans 2 c à soupe de crème chaude, rajouter la crème montée. réserver au froid.
2. Faire tremper les cèpes (12 heures), rincer, mettre à cuire avec le bouillon de volaille, mixer fortement, ajouter la crème, assaisonner, mettre dans un siphon à crème avec une cartouche de gaz CO2, réserver au froid.
3. Faire fondre le beurre et le miel, vinaigre et colombo, réserver.
4. Préchauffer le four 170° sans ventilation, étaler entre chaque feuille de filo le mélange miel colombo au pinceau, détailler à l'emporte pièce, enfourner 7 à 10' laisser refroidir.
5. Montage : superposer dans l'esprit d'un mille feuille en alternant un disque de filo au colombo, à la poche la crème de chabrirou, au siphon la chantilly de cèpes. Servir avec une salade de mesclun huile d'olives de Nyons, chiffonnade de radis noir.



Ne craignez pas de vous rendre à Saugues, la bête du Gévaudan n'est plus ! En revanche **La Terrasse** reste bien présente depuis 1795.

Dans cette maison Cyril Tardy n'hésite pas à livrer sa propre interprétation de la cuisine de terroir, le tout préparé dans l'esprit Locavore.

Un mystère culinaire à résoudre d'urgence...



Association des Logis de Haute-Loire - CCI Haute-Loire

16 Bd Bertrand - BP 127 - 43004 Le Puy-en-Velay Cedex - Tél. 04 71 09 98 82

Les petits plus :

Où trouver le produit ?

Nous retrouvons le fromage de chèvre chez les producteurs et sur les marchés locaux mais aussi dans des petites et moyennes surfaces et chez certains restaurateurs.

À voir...

Une foire du fromage a lieu chaque année au printemps sur une commune du département. Cette fête met en avant divers fromages aux différentes formes et saveurs et vous pouvez donc retrouver sur place le fromage de chèvre de Haute-Loire.

Syndicat Caprin de Haute-Loire

Chambre d'agriculture - Hôtel Interconsulaire

16, Bd Bertrand - BP 20343 - 43012 LE PUY EN VELAY - Tél : 04.71.07.21.40

Office de tourisme du Puy-en-Velay

2, place du Clauzel - 43000 LE PUY-EN-VELAY - Tél 04.71.09.38.41 - info@ot-lepuyenvelay.fr