



ÎLE FLOTTANTE AU CAMEMBERT

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 blancs d'œufs
- 1 camembert
- 1l de lait
- 10 cl de crème
- 50g de lard fumé séché
- 1 branche de thym
- 1 oignon
- 1 carotte



Préparation

Faire infuser dans le lait, l'oignon, la carotte, le thym, et le sel.

Délayer dans 10 cl de crème, la moitié du camembert et le lait infusé.

Monter les blancs d'œufs en neige, incorporer le demi camembert séché en poudre et le lard fumé

Former des boules de blancs d'œuf avec deux cuillères à soupe et les faire cuire dans l'eau bouillante sur toutes les faces, environ 1 minute.

Les disposer ensuite à égoutter sur un papier absorbant.

Dressage

Disposer la crème dans une assiette creuse, et les blancs au camembert au centre de l'assiette. Vous pouvez décorer votre assiette avec quelques fleurs comestibles.



Chef Denis CHEVALIER
Restaurant Le Madeleine
206 rue de la Madeleine
27130 Verneuil sur Avre