LES RECETTES
DE J-C KARMANN

wälchli

CUP CAKE DE SAINT-NECTAIRE FERMIER
AU LARD FUMÉ ET CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

200 G DE SAINT-NECTAIRE FERMIER
100 G DE LARD FUMÉ
200 G DE POMMES DE TERRE
45 G D'ÉCHALOTES
5 CL HUILE
1/2 BOTTE DE CIBOULETTE
250 G DE FARINE
5 ŒUFS
15 G DE LEVURE CHIMIQUE
12 CL DE LAIT
60 GR DE BEURRE
SEL FIN, POIVRE DU MOULIN
200 G DE RONDELÉ
5 G DE PAVOT BLEU

CUP CAKE DE SAINT-NECTAIRE FERMIER AU LARD FUMÉ ET CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE

© J-C Karmann - www.jckarmann.com

PROGRESSION DE LA RECETTE

Lavez et épluchez les pommes de terre puis taillez-les en brunoise. Parallèlement épluchez et ciselez finement l'échalote, lavez la ciboulette et taillez en petits bâtonnets. Dans une poêle, faites chauffez l'huile puis faite frire la brunoise de pommes de terre. À mi cuisson, ajoutez le lard fumé que vous aurez préalablement découpé en petits lardons. Lorsque ceux-ci deviennent légèrement colorés, ajoutez les échalotes ainsi que la ciboulette. En fin de cuisson assaisonnez sel fin et poivre du moulin. Débarrassez et réservez au frais. Parallèlement, préparez votre appareil à Cup Cake. Pour ce faire, dans un cul de poule, mélangez la farine avec la levure, formez un petit puits et cassez les œufs au milieu. Battez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, ajoutez le lait préalablement tiédi dans lequel vous aurez fait fondre le beurre. Incorporez l'ensemble des garnitures dans votre appareil, sans oublier le saint-nectaire que vous aurez décroûté et coupé en petits cubes réguliers. Remplissez les caissettes, préalablement graissées, avec votre appareil, à l'aide d'une poche à pâtisserie largement ouverte afin que la garniture ne bloque pas le remplissage. Enfournez à 200° pour 30 à 40 minutes. Sortez du four, laissez légèrement refroidir avant de masquer généreusement avec le Rondelé. Parsemez de quelques graines de pavot bleu.

CONSEIL GOURMAND

Les Cup Cakes ayant été réalisés pendant la mise en place, n'oubliez pas de les tiédir au moment du service avant de les masquer avec le Rondelé. Pour la décoration, il vous est possible de confectionner des chips de lard fumé, en laissant sécher sur une feuille de papier sulfurisé de fines tranches de poitrine dans un four à 45°. Accompagnez cette entrée d'une salade généreuse, assaisonnée à huile de noix. Il vous est possible de jouer avec la collection complète des Rondelé afin de diversifier les saveurs de cette entrée.