



PARFAIT AU ROQUEFORT, TUILES AUX NOIX, FIGUES AU BALSAMIQUE DE FIGUE

Parfait au roquefort :

50g de roquefort - 2 jaunes d'oeufs - 150g crème fraîche épaisse - 75g sucre - 1 feuille de gélatine –

Tuiles aux noix :

2 blancs d'oeufs - 80g sucre semoule - 40g farine - 50g beurre - 80g noix hachées grossièrement –

Préparation du parfait : faire tremper dans l'eau froide la feuille de gélatine. Porter à ébullition le sucre avec 2 càs d'eau. Poser sur une casserole d'eau frémissante un bol avec les jaunes d'oeufs. Les fouetter avec le sirop chaud. Quand le mélange est chaud et a doublé de volume, ôter du bain-marie et incorporer au fouet la gélatine essorée (dans la main) et le gorgonzola fondu (au micro-ondes). Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit tiède, ajouter la crème, bien mélanger. Laisser refroidir. Faire prendre en sorbetière.

Préparation des tuiles : préchauffer le four à 180° (th.6). Fondre le beurre, réserver. Mettre dans un bol les blancs + le sucre, travailler 2 minutes (avec un fouet à main). Ajouter la farine sans cesser de remuer, verser le beurre, les noix, mélanger. Poser des tas en étalant en long à l'aide d'une cuillère à soupe. Enfourner. Cuire 8 minutes (elles doivent être dorées autour).

Présentation : découper en croix le dessus d'une figue (par personne), appliquer 4 pointes de vinaigre balsamique aux figues et l'agiter légèrement au dessus de la figue. Disposer une tuile et une boule de parfait au roquefort.