Le blanc bleu du Crouly au fromage de Malmédy

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Produits laitiers et dérivés

Viandes et Charcuteries

Ingrédients

- ✓ 4 tranches de jambon de ferme
- ✓ 3 pommes de terre
- ✓ 1 cuil. à café de graisse d´oie
- ✓ 1 cuil. à café de saindoux
- ✓ 350 gr de fromages de Malmédy
- ✓ 1 dl de crème fraîche de ferme
- ✓ 1 cuil. à café de farine
- ✓ 8 baies de genévrier
- ✓ 50 g de beurre frais de ferme
- ✓ sel
- ✓ poivre du moulin
- ✓ 1 petit verre de pékêt liégeois

Préparation

Chicons braisés à la muscade et poireaux, petits choux de Bruxelles cuits à l´eau bouillante, poires au vin et à la cannelle, pomme de terre à la façon du célibataire. Cuisez les différents légumes au beurre et braisez-les. Mettez en attente. Concassez finement les baies de genévrier et mixez le fromage de Malmédy. Mélangez ensemble les baies, le fromage, le beurre ramolli et la crème fraîche. Mettez en attente.

Créez une corolle de jambon dans un ramequin beurré. Faites revenir la pièce de bœuf dans le beurre clarifié, salez et poivrez. Glacez les légumes au beurre de ferme, ajoutez-y le pékêt et le mélange de fromage, remuez vivement. Servez en présentant le bœuf au centre de l´assiette, garnissez avec la corolle de jambon farcie des légumes.

Le Relais du Crouly

Régis Coeckelbergs

Village de Ster, 306 a, 4970 francorchamps