

Fondu parmesan au trois fromages, sauce tomate au basilic et origan frais.

Recette pour 4 personnes

Description

Sauce Mornay au fromage suisse, parmesan et mascarpone, façonnées comme des confiseries, panné à l'anglaise avec un mélange de chapelure traditionnelle et Panko nappé d'une sauce au tomate italienne fraîche, basilic et origan frais.

L'astuce du chef

Assurez vous de bien contrôler la température de l'appareil à fondue au moment d'ajouter les fromages, si c'est trop chaud le fromage fondra trop vite et feras une désagréable couche de gras sur le dessus.

Ingrédients

Fondu Parmesan

- 60 Gr Beurre
- 120 Gr Farine
- 425 Ml Lait
- 500 Gr Parmesan râpé
- 500 Gr Fromage râpé suisse
- 200 Gr Mascarpone

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce tomate

- 2 Lb Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Gousse(s) Ail
- 75 Ml Vin blanc
- 50 Gr Beurre
- 25 Ml Huile d'olive
- 1 Bouquet Basilic
- 3 Branche(s) Origan frais
- 150 Ml Bouillon de poulet
- 3 Branche(s) Thym

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Panure

- 100 Gr Chapelure
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 100 Gr Farine
- 100 Ml Lait
- 3 Unité(s) Oeuf entier
- 5 Gr Sel

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciselez l'oignon, hachez l'ail, ciselez le basilic, effeuillez et hachez l'origan, chauffez le bouillon de volaille, coupez les tomates en quartiers.

Fondu Parmesan

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajoutez la farine, bien mélanger puis ajoutez le lait avant que la farine brunisse, mélangez vigoureusement avec un fouet jusqu'à que le mélange épaississe et devienne onctueux. Baissez le feu puis incorporez le parmesan et le fromage suisse progressivement à la cuillère de bois. Quand le mélange devient homogène, retirez-le du feu puis ajoutez la mascarpone. Versez le mélange dans des moules à confiseries. Refroidir jusqu'à que vous puissiez les démouler et les manipuler avec les doigts sans les déformer.

Panure et cuisson

Dans un bol, battez les œufs avec le lait puis assaisonnez l'appareil. Mélangez la chapelure traditionnelle et la Panko. Prenez chaque une des boules de fromage que vous avez façonné, roulez-la dans la farine, puis dans l'appareil d'œuf et lait et finissez dans le mélange de chapelures. Faites frire quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration, réservez sur une grille.

Sauce tomate

Dans une casserole chaude, faites suer l'oignons dans le beurre et l'huile d'olive, une fois légèrement caramélisé ajoutez l'ail, le thym, la moitié du basilic et la moitié de l'origan et cuire une minute, déglacez au vin blanc, portez à ébullition puis ajoutez les tomates et bien mélanger, maintenant ajoutez le bouillon. Couvrir et cuire à feu doux 30 minutes. Passer à la girafe puis ajoutez l'autre moitié des herbes fraîches. Rectifiez l'assaisonnement et gardez au chaud.

Montage de l'assiette

Dans une petite assiette, déposez une grosse goutte de sauce puis étirez-la avec une cuillère pour lui donner une forme de virgule, déposez harmonieusement 2 ou 3 fondue parmesan puis parsemez de quelques feuilles de basilic frais.

Bon appétit!