

Quiche lorraine liquide, poudre de sablé au parmesan, brunoise de jambon caramélisé au sirop d'érable, foam de bacon |

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique de la cuisine française présenté sous une forme incongrue, un visuel inusité, avec le goût de la province!

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter une tranche de bacon séchée en guise de chips sur le bord de votre assiette ou verre.

Ingrédients

Pâte brisée au parmesan

- 60 Gr Beurre pommade
- 2 Gr Sel
- 0.50 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Parmesan râpé
- 15 Ml Eau tiède
- 125 Gr Farine

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Foam de bacon

- 50 Gr Bacon
- 60 Gr Champignons de paris
- 2 Branche(s) Thym
- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 125 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Jambon au sirop d'érable

- 125 Gr Jambon fumé d'épaule
- 4 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 8 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pâte brisée au parmesan

Assurez-vous d'avoir un beurre mou (consistance pommade). Versez la farine sur la table de travail, avec vos doigts, réalisez un puit au centre de la farine.

Ajoutez le sel et le beurre mou au centre du puit et, avec vos doigts, mélangez petit à petit le tout avec la farine. Quand vous obtiendrez quelque chose de suffisamment solide, passez ce mélange entre vos mains en les frottant l'une contre l'autre.

Vous allez obtenir une consistance de sable bien mélangé, légèrement jaune. Réalisez une nouvelle fois un puit avec vos doigts au centre.

Versez-y l'oeuf, le Parmesan râpé et l'eau tiède, mélangez délicatement avec vos doigts, jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Écrasez cette pâte sur la table à l'aide de la pomme de votre main, de manière à la lisser et la rendre bien homogène.

Laissez cette pâte reposer au frigo durant 2 heures minimum (idéalement), protégée d'un film plastique alimentaire.

Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie ou (bouteille de verre) d'une épaisseur de 2 mm minimum.

Placez-la dans le four sur une plaque avec papier cuisson durant 15 min, vérifiez qu'une légère coloration apparaisse sous la pâte, cela vous assurera d'une bonne cuisson.

Une fois la pâte bien refroidie, brisez-la entre vos doigts, cela vous servira de fond de tarte pour le montage de votre quiche lorraine.

Foam de bacon

Détaillez votre bacon en petits lardons.

Dans une casserole chaude, faites revenir les petits lardons. Une fois légèrement dorés, ajoutez les champignons émincés et le thym. Une fois l'ensemble bien revenu avec une belle coloration, ajoutez le lait et la crème.

Portez le tout à ébullition, ajoutez la muscade et la moutarde, laissez cuire encore 5 minutes avec une légère ébullition.

Avec un mixeur à main, mixez l'ensemble de la recette, assurez-vous du bon assaisonnement, attention les lardons sont déjà salés.

Ensuite, passez la recette dans un chinois étamine (passoire très fine), puis versez le mélange dans une bouteille siphon. Fermez bien la bouteille, puis ajoutez-y deux cartouches de gaz.

Réservez le siphon dans un bain-marie ou à température ambiante.

Jambon à l'érable

Détaillez de jolis cubes avec le jambon (un bon centimètre de côté).

Faites chauffer le sirop d'érable, ajoutez-y les cubes de jambon, laissez frémir durant 5 minutes.

Éteignez le feu et laissez reposer le tout sur le coin de la table.

Ciselez finement la ciboulette.

Ensuite, égouttez le jambon de son sirop d'érable.

Montage

Dans un bol ou un verre, déposez au fond vos brisures de pâte brisée au parmesan, ajoutez une belle cuillère de cubes jambon à l'érable.

Au moment de servir, ajoutez le foam de bacon et parsemez dessus la ciboulette finement ciselée.

Bon appétit!