

Envie de fruits ?

Croustillant de Rocamadour aux fraises Confites

Préparer les fraises confites :

Laver, équeuter, couper les fraises en 2. Dans une poêle, sur feu vif, mettre l'eau, le sucre, les fraises, baisser le feu et les faire confire pendant 15 minutes, jusqu'à évaporation presque totale de l'eau. Réserver au chaud.

Préparer les croustillants au rocamadour :

Couper le rocamadour en 4. Etaler les feuilles de brick et les couper en 2. Poser à l'une des extrémités 1/4 de rocamadour et une cuillère à café de fraises confites; rabattre les deux côtés, former un triangle avec le coin de la feuille et continuer à plier ainsi jusqu'au bout de la feuille. Casser un oeuf dans une assiette, la battre avec une fourchette. A l'aide d'un pinceau, coller le dernier bord avec l'oeuf, puis dorer le dessus et le

poser sur une plaque antiadhésive. Faire de même avec les autres feuilles.

Badigeonner les croustillants d'huile d'olive et les mettre au four, préchauffé à 220°C, pendant 10 minutes en surveillant la coloration. Réserver au chaud.

Préparer la salade de mâche :

Dans un bol préparer une vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile d'olive. Mettre la mâche dans un saladier, l'assaisonner avec la vinaigrette, du sel, du poivre.

Servir aussitôt en disposant sur une assiette rectangulaire quelques feuilles de salade de mâche, le croustillant et une petite cuillère de fraises confites. Servir chaud.

pour 4 personnes
Préparation 20 min
Cuisson 25 min
cuisinière et four gaz
butane

Ingrédients :

1 rocamadour
2 feuilles de brick
1 oeuf
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre

Fraises confites

200g de fraises
20 centilitres d'eau

Salade de mâche

250g de mâche
1 cuillère à soupe de moutarde forte
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Retrouvez cette recette et d'autres idées savoureuses dans le livre « Balades gourmandes en France » réalisé avec Emmanuel Laporte, chef du restaurant Les feuilles libres à Neuilly sur Seine. Pour le commander, rendez-vous sur le site internet de Primagaz.

Cette fiche recette vous est offerte par

PRIMAGAZ