

Ossau Iraty croustillant, salsifis, cerises séchées et coriandre

par Fabrice Idiart

Ingrédients pour deux assiettes :

1 quart d'Ossau Iraty

250 g de crème liquide

2 citrons jaunes

3 salsifis ou salsifis surgelés

3 œufs battus

150 g de chapelure panko ou à défaut de chapelure classique

150 g de farine pour paner

10 g de graines de coriandre

5 brins de fleur de coriandre

10 cerises séchées ou myrtilles séchées

30 g de sirop de cerise

60 g de crème de vinaigre balsamique

Farine pour la cuisson à blanc

Fleur de sel

Gros sel

Piment d'Espelette en poudre

Huile de friture

Eplucher les salsifis et les citronner pour éviter qu'ils ne noircissent. Tailler ensuite des tronçons d'environ 5 centimètres dans deux salsifis. Garder le troisième pour plus tard.

Dans un saladier, mélanger une cuillère à soupe de farine et de l'eau froide. Ajouter le jus d'un demi-citron, pour finalement réaliser un blanc.

Si vous prenez des surgelés commencez à cette ligne. Dans une casserole, déposer les tronçons de salsifis, et mouiller à hauteur avec le blanc pour recouvrir les légumes. Saler avec une pincée de gros sel. Donner une ébullition aux légumes, et baisser ensuite le feu.

Tailler des tranches épaisses d'Ossau Iraty, et parer la croûte. Détailler ensuite des bâtonnets, bien rectangulaires et réguliers, trois par assiette.

Passer les bâtonnets dans la farine, puis dans l'œuf battu, et enfin dans la chapelure panko pour les paner. Répéter l'opération une seconde fois pour former une croûte bien épaisse. Faire attention à bien recouvrir la totalité de la surface du fromage.

Déposer les cerises séchées dans une casserole, puis, verser par-dessus le sirop de cerise, ajouter le balsamique réduit, puis le reste du jus du demi-citron restant. Porter à ébullition, puis retirer du feu, et laisser gonfler les cerises.

Faire réduire et épaissir la crème liquide avec deux pincées coriandre en grains. Lorsque les salsifis sont cuits et la crème à consistance nappante, passer les légumes dans la crème. Au mortier, écraser les grains de coriandre restants. Ajouter environ le même volume de fleur de sel, et piler à nouveau. Finir avec une pincée de piment d'Espelette. Récupérer le dernier salsifis et le passer très finement à la mandoline. Mettre les lamelles de salsifis dans un bol d'eau glacée pour les raidir et ralentir l'oxydation.

Frire les bâtonnets de fromage à 180°C, une trentaine de secondes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Débarrasser sur papier absorbant pour éliminer le surplus d'huile.

Sur une assiette, déposer les salsifis à la crème, les assaisonner avec la fleur de sel et la coriandre pilée, râper le reste de l'ossau Iraty, ajouter les bâtonnets en mikado, ajouter quelques cerises çà et là et quelques gouttes de sirop réduit. Finir de décorer avec les lamelles de salsifis et la coriandre en fleur.

POINTS TECHNIQUES, CONSEILS ET PRODUITS

- *L'Ossau Iraty est un fromage au lait de brebis originaire du Pays Basque. Il est disponible à la vente généralement de juin et novembre, après une période de 90 jours minimum d'affinage. Si vous n'en trouvez pas, utilisez un autre fromage de brebis à pâte pressée non cuite.*
- *La crème de vinaigre balsamique s'achète en grande surface, c'est en fait un vinaigre balsamique épaissi et caramélisé. Si vous n'en trouvez pas, utilisez du vinaigre balsamique, mais laissez bouillir quelques minutes de plus la préparation des cerises.*