

Ingrédients

Gaufres au Trèfle du Perche

15g de farine de riz
100g de Trèfle sec
450g lait de chèvre

Nuage de Fromage de chèvre

500g de Lait de chèvre
120 g de Trèfle du Perche demi-sec

Quintessence de chèvre

- 1L de lait de chèvre
- 2 Trèfles du Perche frais

Finition

Trèfle du Perche sec

Préparation de la recette :

Gaufres au Trèfle du Perche

Peser et mélanger les ingrédients dans un bahut.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse.
Cuire dans un appareil à gaufre, jusqu'à obtenir une gaufre dorée et croustillante

Nuage au Trèfle du Perche

Chauffer le lait de chèvre. Mixer le lait chaud et le fromage de chèvre frais pendant 4 à 5 minutes.
Verser l'appareil dans un siphon et mettre 1 cartouche de gaz.

Quintessence de Trèfle du Perche

Verser le lait dans une russe haute, et le mettre sur la plaque de cuisson à température moyenne et le laisser réduire jusqu'à obtenir une texture crémeuse, puis mixer avec les 2 fromages de chèvre frais.

Finition

Dresser harmonieusement
Râper généreusement le fromage sec.