

Le Picodon à la carte

Ballotin au Picodon (pour huit personnes)

- 8 tranches de jambon
 - 200 grammes de picodons (juste secs à râper)
 - 50 grammes de beaufort
 - 4 jaunes d'œufs + 4 blancs battus en neige
 - 1 tasse à thé d'herbes du jardin : ciboulette, cerfeuil, aneth, persil...
 - 200 grammes de crème fraîche épaisse
 - Sel, poivre
 - Papier sulfurisé
- Tapisser un moule à cake avec du papier sulfurisé, puis avec la moitié des tranches de jambon, en les faisant se chevaucher.
- Verser dessus la préparation suivante : les picodons râpés, le beaufort râpé, les jaunes d'œufs, les herbes, la crème, le sel et le poivre, le tout mélangé aux blancs d'œufs battus en neige.
- Recouvrir de jambon, puis de papier sulfurisé.
- Faire cuire au bain-marie pendant 45 minutes (la lame du couteau doit ressortir sèche).
- Servir froid (se découpe mieux si préparé la veille), accompagné d'une salade romaine, vinaigrette aux fines herbes.

Recette originale
d'Alban, Geneviève et Gérard Guillemain,
Ferme Auberge du Mas de La Madeleine
07 Largentière
Extrait du livre :
"Le Picodon, un fromage dans les étoiles"

Le Picodon à la carte

Terrine d'aubergines au Picodon

- 6 aubergines
 - 6 picodons juste secs à râper
 - 4 poivrons rouges
 - 3 gousses d'ail
 - 50 cl de crème fraîche
 - 4 œufs
 - thym, sel, poivre
- Préparation à effectuer la veille : faire brunir au four la peau des poivrons avant de les éplucher. Enlever les graines et les pédoncules. Mixer ensemble les poivrons, la crème, l'ail, les œufs et le thym.
- Trancher les aubergines dans la longueur. Les faire dégorger avec du gros sel si elles contiennent trop d'eau. Faire revenir les tranches à la poêle dans de l'huile d'olive. Egoutter. Laisser refroidir.
- Râper les picodons.
- Tapisser le fond d'un moule à cake avec des tranches d'aubergine. Verser une couche de coulis de poivron. Parsemer de fromage râpé. Recommencer avec une couche d'aubergine, du poivron, du picodon, et ainsi de suite. Terminer par des tranches d'aubergine.
- Faire cuire au bain-marie une petite heure. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.
- Servir la terrine froide, tranchée, accompagnée d'un coulis de tomate maison au basilic et d'une salade de pourpier.

Recette originale
d'Alban, Geneviève et Gérard Guillemain,
Ferme Auberge du Mas de La Madeleine
07 Largentière
Extrait du livre :
"Le Picodon, un fromage dans les étoiles"