

Entrée

Croustillants de petits gris de Namur au Trou d'Sottai

Recette de notre regretté Louis Willems (journaliste à la RTBF)

1. Ingrédients pour 4 couverts

100gr de fromage Trou d'Sottai
15cl de crème fraîche
1/2botte de ciboulette
5 cerneaux de noix hachée
2 tomates mondées, épépinées et coupées en petits cubes
24 escargots petits gris de Namur dans leur bouillon

Les croustillants :

100gr de farine
3 c à s d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
10 cl d'eau
1 clou de girofle
1/2càc de cumin
1/2càc de coriandre tout finement concassé
5 gr de beurre clarifié
sel & poivre

2. Mise en place

Mélanger la farine, l'eau le sel, l'huile & l'œuf pour en faire une belle pâte bien lisse et élastique, la mettre en boule et la badigeonner à l'huile d'olive.

Laisser la reposer 1 nuit au frigo.

Eponger la pâte & abaisser la sur un plan de travail bien fariné, le plus finement possible

Badigeonner la pâte avec du beurre clarifié et saupoudrer les épices, détailler en triangle de 5 cm de côté, il vous faut 2 triangles par personne, cuire au four 5' à 180°

Fondre le fromage avec la crème à feu doux (bien surveiller car le fromage a tendance à coller)

Réchauffer les escargots dans leur bouillon, les égoutter, puis les incorporer dans la crème de fromage

3. Envoi

Dressage sur une belle assiette : déposer la crème de fromage avec ses petits gris de Namur, décorer avec les cubes de tomates, les morceaux de noix, les triangles aux épices et des brins de ciboulette