



## Espuma de Laurette et son émulsion de lard

Recette de Marc Meurin, Le château de Beaulieu

Difficulté : 

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 500 g de Laurette
  - 200 gr de lait
  - 150 g de beurre
  - 100 g de beurre
  - Sel, poivre
  - Noix de Muscade
- } Espuma
- 20 cl de lait
  - 20 cl de crème liquide
  - 100 g de beurre
  - 200 g de lard fumé
- } Emulsion de lard

1. Pelez les pommes de terre et mettez-les à cuire à la vapeur pendant 12 minutes.
2. Ensuite, passez-les au presse purée au-dessus d'une casserole.
3. Immédiatement, ajoutez le beurre bien froid et versez le lait chaud dans la purée en tournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.
4. Versez la préparation dans un siphon (1 litre), visser une cartouche, la retirer puis en visser une seconde.
5. Maintenir le siphon au bain marie.
6. Ajoutez quelques gouttes de citron, et selon votre convenance quelques grammes de caviar.
7. Faire chauffer le lait et la crème avec le lard fumé coupé en petits morceaux, poivrer.
8. Laisser ensuite infuser pendant 30 minutes. Ensuite, mixer et filtrer la préparation.
9. Disposez l'émulsion de Laurette dans une verrine dans laquelle vous ajouterez l'émulsion de lard par-dessus.

 Bonne dégustation !

