

Cornets chantilly ail & fines herbes

Pour 20 cornets

Préparation : 30 min – Cuisson : 7 min – Réfrigération : 2h

Ingrédients :

- 5 feuilles de brick
- Huile d'olive
- 30cl de crème liquide
- 150g de fromage ail & fines herbes
- 5 tomates cerises



Ustensiles spécifiques : un pinceau alimentaire, une pince à épiler, une casserole, un fouet, un chinois, un siphon et une cartouche de gaz.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper les feuilles de brick en 4 triangles. Les badigeonner d'huile d'olive et les rouler en cornet.
- Fourrer à l'aide d'un peu de papier sulfurisé roulé en boule, afin de garder la forme à la cuisson. Garder la jointure en dessous.
- Enfourner sur une grille recouverte de papier sulfurisé, four préchauffé à 180°C, pour 7 min max.
- Retirer délicatement le papier sulfurisé à l'aide d'une pince à épiler si besoin. La pâte est très friable.
- Laisser refroidir sur du papier absorbant.
- Pendant ce temps préparer la chantilly.
- Faire chauffer la crème liquide avec le fromage. Bien mélanger pour que le fromage fonde dans la crème.
- Dès que ça bouille, éteindre le feu et laisser infuser 20 min.
- Filtrer à l'aide d'un chinois.
- Si le siphon est fait pour les préparations chaudes, verser la crème dedans, sinon attendre le refroidissement complet.
- Fermer le siphon et ajouter la cartouche de gaz. Bien secouer tête en bas et garder au frais jusqu'au moment de servir.
- Garnir les cornets de chantilly et décorer à l'aide d'un quart de tomate cerise.

Bon appétit !!!!