

CHOUX RICOTTA ET CHÂTAIGNES À LA SAUCE SPECK



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 60g de béchamel
- 250g de ricotta
- 8 feuilles de chou
- 80g Parmesan Reggiano
- 8 Châtaignes au Sirop
- 250g Ragoût de Speck
- q.s. Cuvée de Poivre, Mélange D'Épices Concassées

MÉTHODE

- Cuire les feuilles de chou dans un grand volume d'eau salée pendant quelques minutes et refroidir dans l'eau et la glace. Bien sécher et avec l'aide d'un coupe-pâte obtenir deux disques de chaque feuille.
- Travailler la ricotta avec le parmesan, le poivre et les châtaignes coupées en morceaux.
- Remplir les disques de chou avec la garniture et refermer.
- Disposer dans une assiette beurrée avec le ragoût de speck sur le fond, couvrir avec la béchamel, couvrir avec du papier d'aluminium et cuire au four à 180 degrés pendant environ vingt minutes.
- Servir dans une assiette chaude et garnir à discrétion de châtaignes et fleurs eduli.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Châtaignes au Sirop



Ragoût de Speck



Cuvée de Poivre,
Mélange D'Épices
Concassées