



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



PALET ET CRÈME D'ABONDANCE



45 min de préparation
30 min et **1 h** de prise au froid
15 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

SABLÉ A L'ABONDANCE

200 g de beurre
200 g de farine
1 pincée de sel
200 g de fromage Abondance
1 oeuf
1 jaune d'oeuf

CRÈME D'ABONDANCE

20 cl de lait
20 cl de crème
200 g de fromage Abondance
24 g de gélatine déshydratée
1 g de piment d'Espelette
1 g de noix de muscade
sel
poivre

40 g d'herbes fraîches
(Coriandre, menthe, Cerfeuil, Aneth,
Pimprenelle, Serpolet, Estragon)

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

POUR LE SABLÉ :

Couper le beurre mou en morceaux

Mettre dans une jatte avec la farine

Sabler (Mélanger à la main)

Couper le fromage Abondance et le râper dans la jatte

Ajouter un oeuf

Mélanger à la main

L'étaler légèrement entre du papier cuisson

La **mettre au frigo** 30 min

Etaler au rouleau à pâtisserie

Détailler en cercle avec un emporte pièce

Poser sur une plaque allant au four

Cuire environ 12min à 180°C

POUR LA CRÈME :

Mélanger le lait et la crème dans une casserole

Assaisonner avec du sel, du poivre, de la noix de muscade et du piment d'Espelette

Infuser le fromage Abondance râpé dans la préparation et mixer

Passer au chinois

Ajouter la gélatine réhydratée

Laisser prendre au froid 1 heure

Mixer jusqu'à que la texture ressemble à de la crème épaisse

POUR LE DRESSAGE :

Laver les herbes et prélever les extrémités des tiges

Dresser la crème à la poche à douille sur les palets et saupoudrer d'herbes fraîches ciselées, déguster