

Guy Martin, *chef cuisinier au Grand Véfour, Paris*

Je vous propose aujourd'hui une recette à partir de brie de Meaux et de cidre Briard.

Pour réaliser cette recette qui est facile, **il vous faut** :

90 g de brie de Meaux
30 g de pistache
2 g de curcuma
1 œuf
50 g de grosse **chapelure**
50 g de **farine**

Pour la réduction de cidre, **il vous faut** :

100 g de cidre et 20 g de sucre

Pour l'accompagnement :

2 pommes Royal Gala
10 g de beurre
30 g de cidre
25 g d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin pour mémoire

Et pour la garniture, il vous faut :

3 pluches de mizuna
et de l'huile d'olive

Pour commencer la recette, il faut **écrouter légèrement** le brie de Meaux. Une fois que le brie de Meaux est écrouté, je vais le **diviser** en trois. Chaque morceau va être roulé dans de la pistache légèrement **concassée**. Ces trois bouchées, je vais leur donner une forme ronde. Bouchée par bouchée sur **du papier-film**. Rabattre. Voilà, tout simplement tourner comme ça, en serrant. Je vais réserver mes bouchées au **réfrigérateur**.

Avec ces bouchées, je vous propose comme accompagnement la pomme. La pomme qui va être travaillée de deux façons : une façon compotée, en compote, et d'une autre façon, des rondelles de pommes qui vont juste être revenues comme ça à **la poêle**.

Il faut la **tailler** en gros **cubes**, le curcuma avec le beurre, et le cidre, du bon cidre Briard, de préférence.

Maintenant pour accompagner les pommes et ces petites bouchées, je vous propose une réduction de cidre. Voilà, je **verse** le cidre avec le sucre. Voilà, j'ai presque obtenu ma compote de pommes. Ma dernière garniture, mes pommes, **trempées** dans de l'huile d'olive au curcuma. Ces pommes, je vais juste les passer un aller-retour dans la poêle.

Je vais **ôter** le film de mes bouchées et les paner. Avec un tout petit peu d'eau, donc je roule dans la farine, puis dans l'œuf et dans **la chapelure**. La compote de pommes est prête, je vais la réserver. Mes pommes. Je vais **cuire** mes bouchées. Je cuis mes

trois bouchées dans de l'huile à 180 degrés. Là, ma bouchée est colorée, elle est prête.

Disposez sur les quartiers de pomme. Mon sirop de cidre réduit. Ma recette est finie.

Je vous souhaite une bonne dégustation avec ces bouchées au brie de Meaux. À très vite !