

# Recette Gâteau au fromage de chèvre et au genièvre, pickles de chou rouge, crème vitelotte



## Préparation gâteau au fromage de chèvre et au genièvre

Porter à ébullition la crème avec le genièvre et le poivre, retirer du feu, y faire fondre le fromage de chèvre et rectifier. Ajouter les oeufs, puis mouliner. Verser dans des moules en silicone, saupoudrer de pecorino et cuire au bain-marie à 200 °C pendant 20 minutes. Retirer des moules et laisser légèrement refroidir.

## Préparation pickles de chou rouge

Porter à ébullition tous les ingrédients pour la marinade, infuser pendant 30 minutes et mouliner. Verser la marinade sur le chou rouge et laisser mariner une nuit au réfrigérateur.

## Rezept für 6

### Ingrédients gâteau au fromage de chèvre et au genièvre

3 dl de crème  
120 g de fromage de chèvre frais, émietté  
5 baies de genièvre  
5 grains de poivre noir  
Sel  
3 oeufs battus  
1 cs de pecorino, fraîchement râpé

### Ingrédients pickles de chou rouge

5 dl de vinaigre de vin rouge  
3,5 dl d'eau  
200 g de sucre brun  
30 g de sel  
2 anis étoilés  
2 cm de gingembre, en tranches  
½ cc de graines de coriandre  
½ cc de grains de poivre noir  
1 cc de baies de genièvre



### Préparation mousse de chou rouge

Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une mousse dense.

### Préparation crème vitelotte

Faire cuire le céleri dans de l'eau salée. Faire bouillir le lait avec les baies de genièvre, ajouter du sel et laisser reposer. Ajouter le céleri et les pommes de terre et réduire le tout en purée. Ajouter de la crème fraîche et de la purée de cassis, assaisonner, puis verser dans une poche à douille.

### Anrichten

## Présentation

Disposer les pickles de chou rouge sur une assiette. Ajouter ensuite la crème vitelotte et le gâteau au fromage de chèvre et au genièvre. Terminer avec la mousse au chou rouge. Décorer éventuellement de fleurs bleues. Mode de cuisson du gâteau au fromage de chèvre et au genièvre

## Avec préchauffage

20 minutes | air chaud 200 °C

### Ingrédients mousse de chou rouge

500 g de chou rouge, coupé finement  
½ chou rouge, sans le jus  
1 cs de gin  
1 pincée de sel  
1 pincée de lécithine

### Ingrédients crème vitelotte

300 g de céleri, pelé et coupé en petits dés  
1 dl de lait  
5 baies de genièvre  
Sel  
70 g de crème fraîche  
150 g de pomme de terre vitelotte, en robe des champs  
30 g de purée de cassis