



Le Pérail,
trésor des Grands Causses



Verrines de Pérail aux fruits d'automne

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 Pérail
- 150 ml de crème fraîche
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de figes moelleuses
- 5 cl de Floc de Gascogne rosé ou du Muscat
- 30 g de cerneaux de noix
- Sel et poivre blanc

Réalisation :

Chauffer à feu doux la crème, incorporer le Pérail coupé en morceaux. Mixer puis ajouter la gélatine ramollie avec de l'eau froide.

Poivrer légèrement et vérifier le niveau de sel.

Garnir la moitié des verrines. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Cuire les figes coupées en quartier avec le Floc de Gascogne rosé.

Réduire la cuisson et laisser refroidir.

Hacher les noix. Déposer les quartiers de figes dans chaque verrine, ajouter un peu de Floc réduit.

Saupoudrer de noix hachées.

L'art et la manière de révéler son goût