



Chartreuse de poireau au breuil de brebis, germes de poireau, menthe et pourpier

06/12/2016 à 12h00

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 320g de breuil de brebis
- 3 blancs de poireau
- 15 belles feuilles de menthe
- 1 citron
- 20g de germes de poireau
- 2cl d'huile de noix
- 4 feuilles de pourpier
- gros sel, fleur de sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Coupez les blancs de poireau en deux tronçons de 5cm de long. Ouvrez-les, effeuillez-les et lavez-les abondamment, feuille par feuille, à l'eau froide. Versez 1 l d'eau dans une casserole et portez à ébullition, ajoutez 30 g de gros sel et faites cuire les feuilles de poireau pendant 2 à 3 minutes à partir de l'ébullition. Rafraîchissez à l'eau glacée, égouttez et épongez sur du papier absorbant ;
- Mettez le breuil de brebis dans un saladier, ajoutez le jus du citron pressé, salez et pimenter, puis incorporez les feuilles de menthe ciselées ;
- Étirez un film alimentaire sur le plan de travail bien propre et sec. Déposez 24 feuilles de poireau sur le film en les espaçant de 10cm chacune. Introduisez le breuil de brebis assaisonné dans une poche à douille lisse et déposez un petit boudin de breuil sur le bord de chaque feuille de poireau ;
- Soulevez légèrement le film entre chaque feuille de poireau et découpez-le avec une paire de ciseaux. Roulez chaque feuille de poireau sur elle-même en enfermant le breuil, en vous aidant du film. Réservez chaque petit boudin au frais pendant 30 minutes ;
- Déballez chaque petit boudin de breuil en feuille de poireau et disposez-les debout dans des cercles en inox de 4,5cm de diamètre (six par cercle) sur quatre assiettes de service. Réservez au frais jusqu'au moment de servir ;
- Retirez les cercles d'inox, badigeonnez légèrement les chartreuses avec un peu d'huile de noix, répartissez les germes de poireau au milieu et décorez d'une feuille de pourpier.