

Recette de Didier Le Marchand – Restaurant La Tavola à Nantes



Taleggio Arrostito

Couper la croûte du Taleggio sur les quatre côtés, puis le couper en 4 bandes et chaque bande en 16 à 18 morceaux. Couper une feuille de brick en 4 et envelopper le Taleggio avec. Faire des lardons de Pancetta et les cuire à la poêle.

Réduction balsamique : 1 litre de vinaigre balsamique blanc blanc, 1 litre de coulis de fruits rouges, poivre à cuire dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un sirop + 100 gramme de sucre.

Vinaigrette : 1/3 de vinaigre balsamique, 1/3 huile de noix, 1/3 huile d'olives, sel poivre.

Servir dans une assiette à Risotto avec de la mâche préalablement assaisonnée de la vinaigrette, faire rôtir les 3 morceaux de Taleggio au four, les disposer sur la mâche, mettre un peu de réduction rouge, les lardons et une pluche de cerfeuil.

Bon appétit !