



Recette de saison

Médallions de Lily Rose

Recette de Sébastien Chesneau



Ingrédients pour 6 personnes

Une tomme de Brie
750 g de Lily Rose
5 cl de crème liquide
10 cl de lait
1 œuf
Persil
3 œufs entiers
1 pion d'ail à hacher
Ciboulette
Huile d'olive
Sel
Poivre 5 baies



Difficulté

2/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

35 minutes

- 1 Laver les pommes de terre. A l'aide d'une mandoline, couper-les en rondelle de 2 mm d'épaisseur sans les éplucher.
- 2 Mettre à cuire les rondelles au faitout pendant 10 minutes. En attendant, haché l'ail et le persil.
- 3 Casser un œuf dans un plat creux, ajouter le lait, la crème liquide et fouettez l'ensemble. Laisser reposer au frais.
- 4 Couper le brie en 6 tranches et réserver. Après cuisson des rondelles de Lily Rose, passer-les à l'eau froide et mettez-les à la poêle avec de l'huile d'olive bien chaude. Saisissez les rondelles 3 à 5 minutes en y ajoutant l'ail, le sel et le persil.
- 5 Déposer dans 6 ramequins une couche de pomme de terre disposé en rosace.
- 6 Répartissez bien la préparation d'œuf dans les ramequins. Déposer par dessus la tranche de fromage et terminer par une seconde couche de Lily Rose.
- 7 Mettre au four pendant 20 minutes à 220°
- 8 Dresser les médaillons en saupoudrant légèrement de poivre 5 baies et un peu de ciboulette.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

