

**POUR 4 PERSONNES :**

**150 G DE BLEU DES CAUSSES AOC, 300 G DE CRÈME FLEURETTE, 3 POIRES AU SIROP, 250 G DE SUCRE SEMOULE, 50 G DE PIGNONS, 25 G D'AMANDES HACHÉES, 1 CITRON, 25 G DE FARINE, 45 G DE BEURRE, 2 C. À SOUPE DE MIEL, 1 C. À SOUPE DE SIROP DE VIOLETTE, 20 CL DE FLOC DE GASCOGNE AOC.**

Pour réaliser la mousse au Bleu des Causses, travailler le fromage à feu doux avec un peu de crème pour le ramollir. Monter la crème fouettée et l'ajouter délicatement au Bleu des Causses. Pour faire la brunoise aux poires, tailler les poires en petits dés, les faire sauter dans 20 g de beurre puis ajouter le miel. Pour la nougatine aux pignons et amandes, faire fondre 150 g de sucre semoule avec le jus d'un demi citron. A **coloration**, ajouter les amandes hachées et les pignons. Etaler et tailler un bande de 0.5 cm de large. Pour les tuiles au citron, ramollir 25 g de beurre en pommade, ajouter 50 g de sucre semoule, le jus d'un demi citron puis les 25 g de farine. Etaler en forme de cercle sur un papier de cuisson. Cuire au four à 180°C (Th 6) pendant 5 mn. Dès la sortie du four, poser sur un bol et laisser refroidir pour que la tuile épouse la forme du bol. Pour le sirop de violette, faire bouillir 30 g d'eau et 50 g de sucre semoule. À ébullition, ajouter la violette puis hors du feu rajouter 20 cl de Floc de Gascogne. Laisser épaissir. Pour le dressage, poser le bol réalisé en tuile au citron au centre de l'assiette, le remplir de mousse au Bleu des Causses, déposer des poires caramélisées dessus. Décorer avec une barre de nougatine et une violette. Déposer autour un peu de sirop de violette.

**Le Bleu des Causses**

AOC depuis 1953 et AOP depuis 1996, est élaboré avec du lait de vache entier mélangé au Penicillium Roqueforti. Il est affiné dans les caves naturelles creusées dans les éboulis calcaires des gorges du Tarn. Avec 70 jours minimum d'affinage, le Bleu des Causses acquiert un bouquet raffiné et une saveur à la fois douce et ardente.



Coloration : Chauffer un aliment jusqu'à obtention d'une couleur moyenne idéale

**Croustillant au Bleu des Causses et aux poires caramélisées au sirop de violette et au Floc de Gascogne**

RECETTE CONÇUE PAR  
BÉATRICE NIÉTO ET MARC OURGAUD  
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE  
ET DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE

