

Tarte tatin van vijgen met espuma van cantal



Ingredienten

- 200 g cantalkaas
- 4 st vijgen
- 1 vel bladerdeeg
- 500 ml melk (volle)
- 2 st gelatineblaadjes
- Zout

siroop van rode wijn:

- 400 ml rode wijn
- 1 el honing
- 50 g Suiker
- 1 takje rozemarijn

Bereiding

Bereiden:

Breng de rode wijn met de honing, de suiker en de rozemarijn aan de kook. Laat inkoken tot siroop. Verhit een antikleefpan op het vuur en rasp daarin een laagje cantalkaas. Laat uitharden tot de kaas krokant is.

Snijd het kontje van de vijgen en maak er bovenaan een kruiselingse insnijding in. Stans met een dresseerring rondjes met een diameter van 8 cm uit het vel bladerdeeg. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op elk rondje een vijg en pak deze mooi in zodat het bladerdeeg rond de vijg plakt. Beleg elke vijg met een klein klontje boter en bestrooi met een laagje witte suiker.

Plaats de vijgen gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Snijd 150 gram cantalkaas fijn. Meng deze met 500 ml melk en een snuifje zout. Mix glad.

Week de gelatine in koud water. Neem een pollepel van de cantalmelk en verwarm dit in een steelpannetje op het vuur. Voeg hier de geweekte blaadjes gelatine aan toe en laat ze volledig oplossen. Meng de verwarmde melk opnieuw met de rest en giet het geheel door een fijne zeef.

Giet de melk in een espumafles en draai er twee gasbommetjes op. Zet de fles in de koelkast tot aan het

serveren.

Serveren:

Neem een diep bord. Druppel op de bodem de rode wijnsiroop. Spuit een laagje van de espuma van cantal er bovenop en leg in het midden een vijg in bladerdeeg. Werk het gerechtje af met stukjes van het krokantje van cantal, verse kruiden en nog wat siroop van rode wijn.

Bron: <https://www.njam.tv/recepten/tarte-tatin-van-vijgen-met-espuma-van-cantal>; Piet Huysentruyt