



Brie de meaux met vijgen/peer in Cornet/ gezouten karamel

In dit gerecht gaan we voor kaas, een witschimmel met een zachte, licht romige smaak. De kaas is niet meteen uitgesproken.

We combineren dit met gemarineerde peer, in de marinade gebruiken we onder andere vanille, die we eveneens terug vinden in het bier. Daarbij serveren we nog gekarameliseerde vijgen en gezouten karamel.

Ingrediënten 4p :

- Stuk brie de meaux kaas voor 4p op kamertemperatuur
- vijgen
- Boter
- Basterdsuiker

fruitmarinade

- 4 peren (doyenne of conference)
- 1l water
- 300g suiker
- 25cl Cornet
- witte wijn
- 1 vanillestok
- citroen
- kaneelstokje
- 1 steranijs
- 3 kruidnagels

gezouten karamel

- 60g water
- 150g suiker
- 250g room
- 65g boter
- 295g witte chocolade
- 4,5g zout

citroenzeste

- 1 citroen
- suikerwater 50/50

Bereiding :

- Snij de vijgen in 2, laat wat boter smelten in een pan, leg de vijgen erin en voeg de suiker toe.
- Laat rustig karameliseren, zet aan de kant.

fruitmarinade

- Alles samen in één pot doen, aan de kook brengen, laat ± 20min zachtjes koken.
- Peren in helften toevoegen en zachtjes laten koken tot gaar.

gezouten karamel

- Water en suiker rustig laten karameliseren, wanneer het de gewenste kleur heeft, voeg de room in 2 X toe
- Giet de karamel over de witte gesmolten chocolade, goed roeren en zout toevoegen.
- Laat afkoelen tot 40°C, voeg de boter in klontjes toe, vermeng goed en laat afkoelen in de koelkast.

citroenzeste

- Schil van de citroen snijden en in julienne snijden, 3 X blancheren.
- Konfijten in suikerwater gedurende ± 1u, laat staan in het vocht.

Afwerking en dresseren :

- Snij per persoon 3 stukken brie de meaux, schik op een plat bord, leg ook een 3-tal gekarameliseerde vijgen op het bord.
- Met behulp van 2 koffielepels leg je 3 à 4 toefjes gezouten karamel tegen de vijgen.
- Werk af met wat zeste van de gekonfijte citroen.