

Tartare de mignon de veaux au Gruyère AOP, tuile de pain de seigle AOP, pesto de roquette et crème double à la liqueur de poire à botzi



Jean-Marc Rohrbach

Restaurant l'Aigle Noir
1700 Fribourg



Après un apprentissage à l'Auberge de Misery et à l'Institut Agricole de Grangeneuve, il parfait son expérience dans différents établissements réputés: Le Grand Hôtel du Parc à Villars-sur-Ollon, Le Lausanne Palace ainsi que 5 ans chez Georges Wenger au Noirmont et 4 ans chez Pierrot Ayer au Pérolles à Fribourg.

En 2011, Jean-Marc s'associe à Roland Blanc pour se lancer dans l'aventure de L'Aigle Noir.

En 2014, après 2 ans d'exploitation il obtient son 15e point GaultMillau.

www.aiglenoir.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

Tartare:

- 800 gr. de mignon de veau
- 80 gr. échalote
- 40 gr. de ciboulette
- 80 de Gruyère AOP
- 120 gr. d'huile d'olives
- 4 gr de sel
- 4 gr de poivre
- 20 gouttes de tabasco
- 4 gr de galanga en poudre

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Tartare

- Couper au couteau le filet mignon en fine brunoise
- Ciseler les échalotes et la ciboulette
- Couper le gruyère en fine brunoise
- Mélanger le tout
- Ajouter l'huile d'olive
- Assaisonner avec sel poivre tabasco et galanga
- Bien mélanger et réserver

Pesto de roquette

- Laver la roquette et bien la sécher
- Mixer la roquette avec l'huile d'olive et assaisonner
- Torréfier les noisettes au four à 180c°, environ 10 minutes

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tartare de mignon de veaux au Gruyère AOP, tuile de pain de seigle AOP, pesto de roquette et crème double à la liqueur de poire à botzi

Pesto:

100 gr de roquette
30 gr. huile d'olive
30 gr. de noisettes
Sel, poivre

Tuile:

Pain de seigle AOP
Huile d'olive

Crème:

Crème double
Liqueur de poire à botzi
Paires à botzi

Décoration:

Pousses d'oignons

Concasser les noisettes et les incorporer au pesto

Tuile de pain de seigle

Couper le pain de seigle le plus fin possible
Ajouter un peu d'huile d'olive
Cuire au four 5 minutes à 180c°

Crème à la poire à botzi

Couper les poires en brunoise
Mélanger la crème double et les poires
Ajouter une tombée de liqueur de poire à botzi

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE