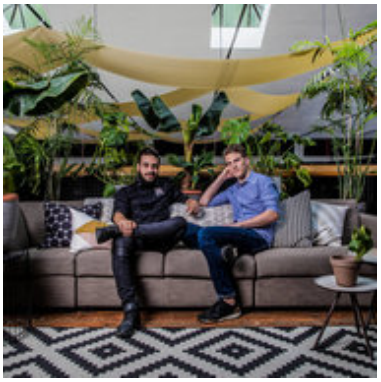
Ricotta fumée au bois de cerisier, courge grillée, purée de butternut, citron rangpour, noix et vinaigrette



Ben & Léo

Café de la Fonderie
Route de la Fonderie 11, 1700
Fribourg

13 points Gault&Millau 2018

Chefs du Café de la Fonderie et direction gastronomique à Le Cintra Gastrobar, tous deux originaires de Fribourg… Formés à l'Institut Paul Bocuse et à l'Ecole Alain Ducasse.
Nous avons d'abord été chefs à domicile puis notre volonté de proposer notre cuisine créative nous a naturellement poussé à s'installer à Fribourg, d'où nous venons…
Beaucoup mieux et beaucoup plus de détails :
http://lesfribourgeois.ch/portraits/ben-leo/

Starter

6 personen

PRÉPARATION

Pour la ricotta

- Mélanger la ricotta avec 1 cs d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.
- Fumer la ricotta dans un bac fermé, laisser tirer au moins 2 heures au frigo.

Pour la purée de courge

- Eplucher et couper la courge en gros morceaux.
- Les mettre à cuire dans de l'eau salée pendant 25 minutes minimum.
- Mixer dans un blender avec un peu d'eau de cuisson, de crème entière, de beurre et de poivre. Il faut qu'elle soit bien lisse.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Ricotta fumée au bois de cerisier, courge grillée, purée de butternut, citron rangpour, noix et vinaigrette

INGRÉDIENTS

1 potimarron

300 g de ricotta
300 g de courge butternut
1 échalote
1 citron rangpour
10 cerneaux de noix
1 dl d'huile de noix
1 orange
2 cs de vinaigre de xeres
sel et poivre
Huile d'olive bio
Crème
Appareil à fumer
Bois de cerisier

Pour la brunoise de potimarron

- Couper un demi potimarron en mini-cubes de 0.5 x 0.5 cm. Les blanchir à l'eau ou la vapeur 2 à 3 minutes.
- Les placer dans un bac. Zester le citron rangpour puis presser le jus. Ajoutez un peu d'huile d'olive, l'échalote hachée finement, du sel et du poivre. Réserver.

Pour les potimarrons grillés

- Cuire des tronçons de potimarrons 7 minutes au four à vapeur.
- Une fois cuits, les griller à la plancha ou à la poêle avec un peu d'huile d'olive et une poignée de sucreroux.

Autre

- Torréfier les noix au four à 180° pendant 7 minutes.
- Réaliser une vinaigrette avec le jus d'une orange, l'huile d'olive, 1 à 2 cs de vinaigre de xérès, du sel et du poivre.
- Dresser l'assiette avec la ricotta fumée, 2 à 3 morceaux de courge grillée, la brunoise et lapurée. Terminez avec les noix torréfiées, la vinaigrette et quelques pousses de moutarde.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE