Rencontre au coin de la forêt entre caille et Vacherin Fribourgeois AOP - Concours "La recette du Chef !"

Daniele Provezza

Battle 1 - Concours "La recette du Chef !"

Je viens d'Italie, plus précisément de la Province de Brescia. J'ai 23 ans. Après la formation et d'autres expériences professionnelles en Italie, je suis arrivé au Tessin, où j'ai commencé ma nouvelle expérience dans un petit restaurant et depuis 3 ans je travaille au Principe Leopoldo de Lugano, une période qui m'a permis de grandir personnellement et professionnellement, du moins je l'espère.
Pendant cette période, j'ai eu la chance de côtoyer des hommes et professionnels très capables et sérieux qui m'ont permis de connaître, absorber et pratiquer un nouveau style de cuisine, fait de techniques de produits et de constance. J'ai aussi pu participer à plusieurs évènements à l'extérieur et pu ainsi voir de près travailler des grands chefs (Nieder, Bottura, ...), ce qui m'a encore plus confirmé que j'ai choisi la bonne voie.
En résumé, je suis une personne ouverte et active, qui aime les nouveaux défis et connaître des nouvelles cultures et c'est pour ces raisons que j'ai décidé de me présenter à ce concours.

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes:

600 gr de farine
100 gr de semoule remoulue
20 suprêmes de cailles à 60 grammes
500 gr de Vacherin Fribourgeois AOP
100 gr d'épinard frais
180 gr de noisettes
400 gr de bolets
500 gr de purée d'épinards
15 œufs

PRÉPARATION

Daniele Provezza a cherché à composer une rencontre fortuite en forêt

entre la caille et le Vacherin. À cet effet, il a choisi une écorce pour

servir de plat et a développé son idée de recréer une rencontre dont

le Vacherin serait le protagoniste incontesté et qui se retrouverait de

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Rencontre au coin de la forêt entre caille et Vacherin Fribourgeois AOP - Concours "La recette du Chef !"

180 gr de noisettes moulues
120 gr de beurre
1 gousse d'ail
Sel et poivre à volonté
80 gr de fond de caille
2 litres d'huile à frire
200 ml d'huile d'olive extra vierge

trois manières dans le plat : dans les raviolis, au sein du nugget avec

son cœur onctueux et en version croquante.

Commencer à préparer la pâte fraiche en mélangeant la farine avec les œufs et le sel, pétrir et faire reposer au frigidaire. Nettoyer les cailles en conservant les os, napper avec la crème 10 blancs (poitrines) dont on aura retiré la peau. Une fois que la pâte est prête, y insérer un morceau de Vacherin et former des boules.

Replacer délicatement les os et paner le tout avec les noisettes frites dans de l'huile bien chaude.

Saisir les blancs de cailles restants du côté de la peau, enlever la poêle du feu, tailler les morceaux de caille en cubes et ajouter le Vacherin également taillé en cubes ainsi que les épinards frais.

Préparer la mousseline en mélangeant la purée d'épinards, les blancs, les jaunes d'œuf et les amandes moulues, passer au mixeur pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le mélange ne soit plus lisse, le placer ensuite dans un siphon pourvu d'une capsule avant de laisser reposer le tout.

Préparer une crème de bolets avec le beurre, les noisettes, une gousse d'ail et les bolets coupés, porter à ébullition et assaisonner.

Préparer un crumble en mélangeant le Vacherin râpé, la farine, le beurre et les œufs, ensuite cuire au four à 180° pendant 15 minutes.

Former des raviolis remplis de caille et de vacherin, cuire les raviolis dans de l'eau salée, les égoutter et les passer légèrement au beurre, faire frire les « nuggets » et chauffer la mousseline d'épinards.

Décorer une assiette avec une écorce préalablement nettoyée et préparée, y placer les deux raviolis sur la crème

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

de bolets, mettre au centre un nugget et napper avec quelques gouttes de fond de caille, ajouter le crumble au vacherin et la mousseline aux épinards.

Bonne dégustation !