Gnocchо piémontais farci au vacherin fribourgeois et aux noix, Barrette de panais à la fondue de poireau et vacherin fribourgeois,cônes de courge butternut

Flavien Gallizioli

Battle 2 - Concours "La recette du Chef !"

Je suis actuellement en 3ème année d'apprentissage de cuisinier. Je travaille auprès de l'Ecole professionnelle de Montreux depuis le mois de juin 2016. J'ai commencé mon apprentissage auprès de l'Auberge de l'Epi d'or à Assens et j'ai pu intégrer l'école professionnelle de Montreux à la fin de ma 1ère année pour mon plus grand plaisir.
Cet endroit (l'école professionnelle de Montreux), mes responsables et mes collègues me permettent d'acquérir au jour le jour, énormément de connaissances grâce à la motivation de chacun. Je suis au bénéfice d'un CFC d'employé de commerce, lequel j'ai terminé en 2014.
J'ai décidé de commencer, en 2015, mon apprentissage de cuisinier car je prenais du plaisir à faire à manger et ce métier m'intéressait beaucoup et cela a été une très bonne décision pour moi.

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Vacherin fribourgeois : 450g.
Persil plat : 50g.
Cerneaux de noix : 250g.
Livèche : 50g.
Crème entière 35% : 1lt.
Panais : 2 pièces
Beurre : 350g.
Poireau : 1 pièce
Huile d'olive

PRÉPARATION

Ingrédients pour 6 personnes

Sauce au Vacherin fribourgeois AOP et aux noix
100 gr cerneaux de noix
5 dl crème entière 35%
2 dl crème entière, 35%
200 gr Vacherin fribourgeois AOP

- Hacher et torréfier les cerneaux de noix dans une poêle, réserver.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Gnoccho piémontais farci au vacherin fribourgeois et aux noix, Barrette de panais à la fondue de poireau et vacherin fribourgeois,cônes de courge butternut marinés à l'huile de noix, sauce vacherin fribourgeois et noix, émulsion persil et livèche

Farine blanche : 300g.
Pommes de terre Type C : 600g.
Estragon : 50g.
Jaune d'oeuf : 50g.
Courge Butternut : 1 pièce
Brocoli : 1 pièce
Moutarde de Bénichon
Shiso Purple Cress : 1 boîte
Bouillon de légumes : 7dl
Huile de noix

- Porter à ébullition les 5 dl de crème dans un rondeau et y ajouter les noix torréfiées ; laisser réduire gentiment durant 15 minutes.
- Puis ajouter les 2 dl de crème restants et mélanger à la sauce. Passer au chinois étamine et mixer la sauce.
- Enfin, tailler le Vacherin fribourgeois AOP en dés et ajouter à la sauce ; laisser fondre gentiment et mixer.

Emulsion au persil et livèche

25 gr persil plat
25 gr livèche
500 gr bouillon de légumes
175 gr beurre

- équeuter le persil et la livèche et réserver dans un bol à mixer.

- Porter à ébullition le bouillon de légumes et ajouter dans le bol à mixer avec les herbes ; mixer le tout.
- Passer au chinois et bien fouler.
- Porter le jus obtenu à ébullition et monter au beurre jusqu'à obtention d'une émulsion.

Barrette de panais et billes, fondue de poireau et vacherin fribourgeois, dentelle croustillante

2 panais
1 poireau
1 dl crème entière 35 %
50 gr Vacherin fribourgeois AOP
75 gr huile d'olive
50 gr eau
10 gr farine blanche
1 gr sel

- Eplucher les panais et tailler 6 barrettes, puis cuire à l'anglaise dans un rondeau durant 4 minutes. Débarrasser dans de l'eau glacée afin de stopper la cuisson.

- Creuser l'intérieur à l'aide d'une cuillère solferino et réserver au frais. Toujours à l'aide de la même cuillère, creuser 18 billes bien rondes et blanchir rapidement à l'eau bouillante ; débarrasser aussitôt

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Gnoccho piémontais farci au vacherin fribourgeois et aux noix, Barrette de panais à la fondue de poireau et vacherin fribourgeois,cônes de courge butternut marinés à l'huile de noix, sauce vacherin fribourgeois et noix, émulsion persil et livèche

dans de l'eau glacée.

- Laver le poireau et ciseler finement 250gr dans le cœur du poireau taillé en 2 préalablement.
- Dans une sauteuse, suer rapidement le poireau à l'huile de colza et crémer. Baisser le feu et étuver gentiment à couvert.
- En fin de cuisson, ajouter les dés de vacherin fribourgeois AOP et laisser fondre gentiment. Réserver au frais.
- Mélanger l'huile, l'eau, la farine et le sel, puis bien mixer afin d'avoir un liquide homogène et blanchâtre. A l'aide d'un entonnoir, mettre le liquide dans une pipette. Dans une poêle en téflon bien chaude et non huilée, dresser le liquide et contrôler la cuisson de la dentelle. Sortir la dentelle à l'aide d'une spatule et égoutter sur un papier absorbant.
- Une fois refroidie, faire 18 brisures de dentelles et réserver à l'abri de l'humidité.
- Dresser la fondue de poireau et vacherin fribourgeois dans le creux de la barrette de panais et ajouter les 3 billes de panais par-dessus.
- A la minute, dresser les 3 brisures de dentelle et les 3 pluches de Shiso Purple Cress.

Gnoccho piémontais farci aux noix et Vacherin fribourgeois AOP

450 gr pommes de terre de type C
20 gr estragon haché
28 gr jaune d'œuf
150 gr farine blanche tamisée
80 gr cerneaux de noix hachés grossièrement au couteau
150 gr Vacherin fribourgeois AOP
100 gr sauce au vacherin fribourgeois et aux noix
3 lt bouillon de légumes
1 courge Butternut
30 gr fondue de poireau et vacherin fribourgeois
25 gr brunoise de vacherin fribourgeois AOP
1 brocoli
30 gr cerneaux de noix préalablement torréfiées et hachées
50 gr vacherin fribourgeois AOP
2 dl moutarde de Bénichon

Gnoccho piémontais farci au vacherin fribourgeois et aux noix, Barrette de panais à la fondue de poireau et vacherin fribourgeois,cônes de courge butternut marinés à l'huile de noix, sauce vacherin fribourgeois et noix, émulsion persil et livèche

- Cuire les pommes de terre en robe au four à vapeur durant 40 minutes. Les éplucher à chaud et passer au tamis afin d'avoir une masse bien lisse. Saler et poivrer.

- Ajouter l'estragon à la purée de pommes de terre bien chaude, puis le jaune d'œuf. Ajouter la farine et bien mélanger à la masse à gnocchi.
- Dans 6 cercles beurrés, dresser 60 gr de masse à gnocchi et donner la forme du cercle. Réserver au frais.
- Tailler le Vacherin fribourgeois en grosse brunoise.
- Mélanger les noix hachés, le Vacherin fribourgeois AOP et la sauce au vacherin fribourgeois dans un cul de poule.
- Farcir généreusement les cercles de gnocchi préalablement réalisés avec cette farce.
- Fermer chaque gnoccho avec 20 gr de masse à gnocchi. Filmer chaque gnoccho avec du cellophane et réserver au frais.
- Porter le bouillon à ébullition et couler dans un bac GN creux. Déposer les gnocchi et cuire durant 30 minutes à 100C au four vapeur.
- Beurrer 6 cercles pour le montage et réserver.
- Eplucher la Butternut et détailler 5 bandes fines à l'aide de la trancheuse. Tailler ensuite 6 fines bandes du diamètre des cercles et cuire à l'anglaise très rapidement. Débarrasser aussitôt dans de l'eau glacée.
- Bien sécher les bandes de Butternut et chemiser les cercles beurrés préalablement.
- Dans les cercles, ajouter la fondue de poireau et Vacherin fribourgeois AOP (voir recette plus haut) et une brunoise de Vacherin fribourgeois AOP par-dessus. Réserver au frais.
- Tailler 4 têtes de brocolis. A l'aide d'un éplucheur, éplucher les extrémités afin d'obtenir une poudre grossière de brocolis. Réserver pour le dressage.
- Râper les cerneaux de noix torréfiés et hachés pour obtenir une poudre grossière et réserver pour le dressage.
- Tailler 6 bandes fines de Vacherin fribourgeois AOP et emporter 6 cercles de Vacherin fribourgeois AOP à l'aide d'un emporte-pièce rond un petit peu plus grand que le gnoccho. Dresser à la minute sous le

Gnoccho piémontais farci au vacherin fribourgeois et aux noix, Barrette de panais à la fondue de poireau et vacherin fribourgeois,cônes de courge butternut marinés à l'huile de noix, sauce vacherin fribourgeois et noix, émulsion persil et livèche

gnoccho.

- Mettre la moutarde de Bénichon en pipette et dresser des points sur l'assiette à la minute.

Cône de Butternut cru et mariné à l'huile de noix

1 courge Butternut

- Détailler 18 bandes dans la Butternut préalablement épluchée.
- A l'aide d'un emporte-pièce rond, détailler 18 cercles. Entailler de l'extrémité au centre du cercle. Former un cône à l'aide de l'entaille réalisée.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE