Déclinaison autour de Vacherin Fribourgeois: Volaille, Tian de Légumes et Pomme Fondante - Concours "La recette du Chef !"

Kaiichi Arimoto

Battle 2 - Concours "La recette du Chef !"

Après avoir suivi l'Ecole de Commerce à Fribourg, puis effectué un séjour linguistique en Angleterre, il choisit de se lancer dans la cuisine. Il a l'opportunité de suivre un stage de 3 mois auprès de Pierrot Ayer, Restaurant Le Pérolles à Fribourg. Il débute ensuite son apprentissage à l'Hôtel de la Gare de Lucens, auprès de Pierrick Suter.

Sa formation terminée, il s'en va quelques mois à Taïwan où il combine l'apprentissage de diverses langues avec des stages en cuisine. De retour en Suisse, il est engagé au Restaurant des Bains à Avenches, pour finalement revenir à ses premières amours, L'Hôtel de la Gare à Lucens.

INGRÉDIENTS

Ingrédients

300g épinards
1 gousse d'ail
3 suprême de volaille jaune
6 carottes rouges
350g vacherin fribourgeois
1 petit radis bière
3 tomates
1 petite courgette
2 poivrons rouges
6 pommes de terre charlotte
5 échalotes

PRÉPARATION

Pour 6 personnes

Préparation

- Blanchir les épinards
- Farcir la volaille avec les épinards et le vacherin fribourgeois, puis pocher, laisser refroidir au frigo
- Préparer la sauce basquaise avec les poivrons, tomates, oignons et faire suer. Puis mixer le tout et passer au chinois
- Couper les carottes en forme rectangulaire, les creuser et farcir avec le vacherin. Monter le tian

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Déclinaison autour de Vacherin Fribourgeois: Volaille, Tian de Légumes et Pomme Fondante - Concours "La recette du Chef !"

50g feuilles de roquette
2 oignons
200g persil
Panure « Panko »
1 jaune d'œuf
Farine
Roux CF
Bouillon pour pocher la volaille

avec les courgettes, radis bière et les herbes

- Tourner les pommes de terre, les creuser et les farcir avec le vacherin. Cuire le persil dans de l'eau bouillante, refroidir, mixer et passer
- Paner la volaille , la poêler et la finir au four, puis laisser reposer
- Couper la volaille en deux
- Dresser sur l'assiette avec le tian et la pomme fondante, napper avec la sauce basquaise et le coulis de persil, décorer avec les feuilles de roquette

Bon appétit….

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE