

# Mille feuilles de crêpes aux cèpes, mousseline de courge et lait fumé au bois de hêtre



## Jean-Marie Pelletier

Chef cuisinier, Hôtel Cailler  
1637 Charmey



Le chef de cuisine Jean-Marie Pelletier est aux fourneaux des deux restaurants à l'hôtel Cailler depuis 2009. Au restaurant gastronomique, il propose "une carte-menu" inspirée par les saisons et le marché.

Avec le plus grand respect, il travaille les poissons des lacs ou de mer, les viandes suisses, les légumes du terroir et certains produits de la région revisités... Une cuisine structurée tout en utilisant des nouvelles techniques.

[www.restaurant-quatre-saisons](http://www.restaurant-quatre-saisons)

## INGRÉDIENTS

### INGRÉDIENTS

#### Pâte à crêpes:

(pour 40pcs, 12cm de diamètre)

5dl de lait froid

150gr de farine tamisée

1 prise de sel

25gr de sucre

10 œufs

½ zeste d'orange

50gr de beurre fondu

#### Duxelles de cèpes:

(pour 500gr de duxelles finie)

600gr de cèpes

## PRÉPARATION

### PRÉPARATION

#### Crêpes

Mélanger dans une terrine le lait, farine, le sel, le sucre.

Ajouter les œufs, bien mélanger le tout, passer au chinois.

Ajouter le zeste d'orange et le beurre fondu.

Beurrer légèrement les poêles à crêpes chauffées.

Y verser un peu d'appareil, pencher la poêle pour étaler la masse le plus mince possible, retourner la crêpe puis finir de la cuire.

Astuce : les crêpes doivent être cuites à feu vif.

#### Cèpes

Nettoyer les cèpes, couper le pied terreux et lavez-les rapidement, couper en petit cubes.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Mille feuilles de crêpes aux cèpes, mousseline de courge et lait fumé au bois de hêtre



2 oignons  
4 échalotes  
60gr de beurre  
80gr de persil haché  
5 gr ail  
30gr de chapelure fine de pain  
blanc et le cognac  
Sel, poivre, cognac, vin blanc

## Mousceline de courge:

1kg de courge  
½ oignons  
5 gr d'ail haché  
60gr de beurre  
1dl de crème  
Muscade, curry, sel, poivre

## Lait fumé:

1dl de lait  
Pincée de lécithine  
Sel- plonger un mixer et faire  
monter le lait en nuage  
Bois hêtre

Peler et hacher finement l'oignon et les échalotes.  
Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon,  
les échalotes, l'ail et faire suer.  
Ajouter les cèpes, faire cuire saler-poivrer déglacer vin.  
Laissez cuire a feux doux jusqu'à ce que toute le liquide  
soit réduit puis lié avec de la chapelure fine, ajoutez le  
persil haché, remuez et retirez du feu.

## Mousceline de courge

Éplucher le potiron et couper en dés.  
Faire fondre le beurre, ajouter les oignons et l'ail haché.  
Ajouter les dés de potiron et faire suer, assaisonner et  
mouiller a l'eau, faire étuver a couvert 10-15 min.  
Égoutter et mixer la courge avec de la crème.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement.  
Faire fumer le lait puis ajouter une pincée de lécithine.  
Saler.

## Montage des crêpes et dressage

Poser une crêpe puis étaler la duxelles en couche fine puis  
poser une autre crêpe jusqu'à une hauteur d'environ 3 cm.  
Puis laisser 1 heure au frigo.  
Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4,5 cm de  
diamètre.

Dresser et décorer à votre goût !

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

