

Palée du lac cuit à 37°, légumes oubliés, cheesecake de tomme au lait de bufflonne du Val de Travers, cou-mignon de cochon laineux des frères Alcala, et absinthe



Jean-Yves Drevet

La Maison du Prussien, Neuchâtel
Rue des Tunnels 11 2000 Neuchâtel



LA
MAISON
DU
PRUSSIEN

Jean-Yves Drevet, né en 1970 à Clermont-Ferrand (Auvergne), obtient un diplôme de l'Ecole hôtelière de Chamalières (Puy-de-Dôme), puis suit une formation complémentaire à l'Ecole hôtelière de Souillac (Périgord). Il commence sa jeune carrière au Relais & Châteaux « Le Vieux Castillon » à Castillon du Gard.

En 1993 il s'installe à Neuchâtel, ville qu'il apprécie particulièrement. Son premier contact avec La Maison du Prussien en 1996 se conclue par un poste de Chef de cuisine.

Tombé sous le charme de cet établissement chargé d'histoire, il en prend la tête le 1^{er} mars 2000.

« Près vingt ans passé en cuisine, j'ai toujours envie de m'amuser, de découvrir de nouvelles choses, de mélanger les techniques. J'aime associer les magnifiques produits de notre terroir avec une touche de créativité ».

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

Palée du lac

- 300 g de filet

PRÉPARATION

Palée du lac

Désarêter et retirer la peau du filet, assaisonner
Disposer dans un plat et mettre en presse
Cuire au four vapeur 40 minutes à 37°
Refroidir au plus vite

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Palée du lac cuit à 37°, légumes oubliés, cheesecake de tomme au lait de bufflonne du Val de Travers, cou-mignon de cochon laineux des frères Alcala, et absinthe

Cheesecake de tomme au lait
de bufflonne du Val de Travers
Larusée

- 1 tomme
- 300 ml de crème
- 100 ml de lait
- 2 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette

Emulsion à l'absinthe « blanche de Léon » de Larusée

- 15 ml d'absinthe
- 1/5 de fève de Tonka
- 15 ml de blanc d'œuf
- 10 ml d'eau
- 15 ml de vinaigre balsamique blanc
- 60 ml d'huile de tournesol
- Sel, sucre et piment

Crème prise de potimarron

- 300 g de potimarron
- 150 ml d'eau
- 150 ml de crème
- 3.5 g d'agar-agar

Les légumes

Navet, topinambour, pomme de terre violette, panais et butternut

Cheesecake de tomme au lait de bufflonne du Val de Travers

Faire bouillir la crème et le lait, ajouter la tomme, l'huile et la gélatine
Mixer et filtrer.
Après refroidissement mettre dans un siphon et ajouter le gaz. Bien secouer

Emulsion à l'absinthe « blanche de Léon » de Larusée

Infuser la tonka dans l'absinthe
Ajouter les autres ingrédients et mixer le tout

Crème prise de potimarron

Faire suer le potimarron dans un peu d'huile de noisette, ajouter l'eau et la crème.
Cuire environ 5 minutes puis ajouter l'agar-agar
Mixer puis couler sur un papier film à une épaisseur d'environ 5mm

Les légumes

Préparer, tailler et cuire dans de l'eau bien salée et prenant soin de les laisser croquants

Finition

Détailler la palée en cube de 2cm de côté
Détailler la crème prise de potimarron en carré de 10cm de côté
Disposer le tout au centre de l'assiette afin de créer une jolie présentation avec les légumes
Ajouter quelques fines tranches de cou-mignon des frères Alcala puis assaisonner d'un peu d'émulsion à l'absinthe, quelques gouttes d'huile de courge et de fleur de sel

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE