

Emulsion de serac d'alpage sur une déclinaison de courge et oeuf au soja



Ben & Léo

Café de la Fonderie
Route de la Fonderie 11
1700 Fribourg



Plat principal

 8 personnes

INGRÉDIENTS

250 g de crème
250 g de sérac
sel et poivre

10 oeufs de ferme
sauce soja

500 g courge butternut
500 g de purge potimarron
safran
vinaigre balsamique blanc
1 étoile d'anis
1 bâton de cannelle
beurre

10 orange
1 cs de miel

2 oeufs déshydratés la veille
noix torréfiées

PRÉPARATION

En compagnie de Fabrice Simonet, Ben & Léo vous présentent un plat comme point de départ l'accord du vin : Traminer du Vully.

1/ Réaliser une brunoise de potimarron, placer dans un sac sous vide avec l'étoile d'anis, le bâton de cannelle, une pointe de safran, 2 cs de beurre, une pincée de sel.

2/ Cuire 4-5 min au four à vapeur pour que la brunoise reste croquante.

3/ Réaliser la confiture d'orange en zestant les oranges et en récupérant les suprêmes. Cuire 4x les zestes dans de l'eau et porter à ébullition les suprêmes avec 1 cs de miel. Mixer le tout.

4/ Mettre à cuire le potimarron grossièrement coupé dans une casserole d'eau salée. Une fois presque cuits, les placer sur une plaque de four avec du papier sulfurisé, saupoudrer de sucre et rôtir 5 bonnes minutes au four à 200°C.

5/ Sortir du four et mixer les potimarrons avec un peu d'eau de cuisson réservée et encore chaude, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

6/ Faire fondre le sérac dans la crème, saler, poivrer et mixer au thermomix. Placer dans un syphon et ajouter 2 cartouches de gaz. Réserver dans une eau à 65°C.

7/ Récupérer les jaunes des oeufs de ferme. Les placer

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Emulsion de serac d'alpage sur une déclinaison de courge et oeuf au soja



dans un récipient avec de la sauce soja. Cuire au four 5min à 65-70°C.

8/ Les jaunes d'oeufs qui casseront lors de la sortie du four sont récupérés pour être désydratés dans un four à 50° toute une nuit.

9/ Pour le dressage, disposer un peu de purée de courge au fond ainsi qu'une CS de brunoise que vous aurez réchauffée au beurre, parsemer de noix concassées.

Ajouter 3 pointes de confiture d'orange. Placer un jaune d'oeuf au soja au centre. Recouvrir d'espuma de sérac et râper un peu d'oeuf déshydraté.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

