Poire des vergers du Pays d'Enhaut à L'Etivaz, Noix du Périgord et livèche

Shaun Rollier

Hôtel Restaurant Valrose
2, Place de la Gare
1659 Rougemont

Carrière professionnelle dans la Gastronomie suisse (Hôtel de Ville*** à Crissier), France (La Vague d'Or*** à St-Tropez) et au Danemark (Geranium*** à Copenhague)
Vainqueur du concours le Cuisinier d'Or 2023

4 personnes

INGRÉDIENTS

Gel poire William

200g de poire bien mûre
0,5g acide ascorbique
1cl de williamine Valaisanne
3g Agar-agar

Crémeux de noix

150g de noix
100g eau
25g de vin de noix
Sel/poivre du moulin

Jus de fondue du Pays-d'En-Haut

PRÉPARATION

Shaun Rollier, chef de cuisine à l'Hôtel Valrose de Rougemont, est le Cuisinier d'Or 2023 !

Gel poire William

- Mixer les poires avec l'acide ascorbique et la williamine, dissoudre l'agar-agar avec une petite partie de la pulpe, incorporer au reste.
- Laisser prendre puis remixer fortement pour obtenir une consistance bien lisse.

Crémeux de noix

- Torréfier les noix au four à 160°C environ 20min, les mixer avec l'eau et le vin de noix puis rectifier l'assaisonnement.

Jus de fondue du Pays-d'En-Haut

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Poire des vergers du Pays d’Enhaut à L’Etivaz, Noix du Périgord et livèche

150g de fromage à fondue (fromagerie Fleurette)
100g d’eau
50g de vin blanc
1 gousse ail écrasée
1 branche de thym

Huile de livèche

100g livèche
100g huile de tournesol

Croustillant de fondue

100g de fondue L'Etivaz

- Porter à ébullition l’ensemble des liquides, ajouter le fromage à fondue et remuer.
- Ajouter l’ail et le thym.
- Puis sur le feu au minimum laisser infuser pendant 45min.

Huile de livèche

- Mixer pendant 1min puis passer à travers une serviette pour ne récupérer uniquement l’huile

Croustillant de fondue

- Réaliser une fondue classique (100g pour 4 croustillant) puis moulé de la forme souhaitée et congeler.
- Paner la fondue formée au congélateur à l’anglaise. C’est-à-dire à la farine puis au jaune d’œufs et pour finir avec la chapelure de pains.
- Frire jusqu’à lobtention d’une coque bien dorée et d’un cœur coulant

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE