Mini-choux au gruyère AOP et Toast au pesto à la courge

Goûts et Terroirs

Rue de Vevey 136
1630 Bulle

Journée organisée avec la collaboration des associations faîtières suivantes :

4 personnes

INGRÉDIENTS

Mini-choux
0.038 l Eau
0.002 kg Sucre
0.013 kg Beurre
0.001 kg Sel
0.030 kg Farine fleur
0.043 kg Oeufs entiers frais

Masse au gruyère
0.125 l Lait entier
0.008 kg Farine fleur
0.005 kg Beurre
0.063 kg Gruyère râpé
1 x Poivre et muscade
0.002 kg Paprika doux
0.050 kg Crème entière, 35%
Crème à la noisette:

PRÉPARATION

MÉTIERS DE BOUCHE : LES APPRENTIS MANQUENT À L'APPEL

C'est le constat fait par les associations faîtières au printemps 2023.

En collaboration avec le Salon suisse des Goûts et Terroirs, il a été décidé de mettre en lumière ces métiers à l'intention d'élèves de 8H et 11H de la région, au travers de démonstrations culinaires assurées par des apprentis en cours de formation. Près de 300 jeunes assisteront à cette journée composée de démonstrations à l'Arène Gourmande et ateliers pratiques en salle 210.

Les métiers présentés :

- Boucher-charcutier (traiteur) - ère
- Boulanger-pâtissier-confiseur - ère
- Cuisinier-ère
- Spécialiste en restauration

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Mini-choux au gruyère AOP et Toast au pesto à la courge

0.100 kg Crème entière, 35%
0.010 kg Huile de noisette
0.005 kg Noisettes moulues
1 x Sel

Poudre de noisettes
0.010 kg Noisettes moulues
0.005 kg Farine fleur

* * *

Toast au pesto à la courge
2.5 pce Pain de mie congelé
0.090 kg Courge musquée
0.002 kg Ail
0.002 l Huile d’olive
1 x Sel
1 x Assaisonnement sel, poivre
0.015 kg Pignons
0.011 kg Parmesan râpé
0.001 kg Thym frais
0.010 l Huile d’olive

Garniture
0.002 kg Graines de courge décortiquées
0.000 kg Huile d’olive
1 x Sel

Mini-choux au gruyère AOP

Mise en place

- Fouetter la crème en une fois
- Mixer les noisettes moulues avec la farine pour la poudre de noisette

Choux

- Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine d'un seul coup et travailler à la spatule
- Remettre sur le feu et sécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois
- Retirer du feu, changer de récipiant et laisser tiédir
- Incorporer les oeufs un à un en continuant de travailler vigoureusement entre chaque oeuf
- Dresser les mini-choux et cuire au four à 200°C, tirage ouvert pendant 15 minutes, contrôler la cuisson

Masse au Gruyère

- Confectionner un roux avec la farine et le beurre, laisser refroidir
- Chauffer le lait, le poivre, la muscade et lier avec le roux et cuire 15 minutes.
- Incorporer le gruyère rapé à chaud porter à ébullition, laisser refroidir.
- Incorporer le paprika et la crème fouettée, contrôler l'assaisonnement. (ajouter du sel si nécessaire)

Crème à la noissette

- Mélanger au solde de crème fouettée, l'huile de noisette, les noisettes moulues et un peu de sel

Dressage

- Couper les choux en deux
- Dresser la masse au gruyère puis la crème à la noissette à l'aide de sacs à dresser et de douilles cannelées.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Mini-choux au gruyère AOP et Toast au pesto à la courge

- Refermer les mini-choux et soupoudrer à l'aide de la poudre de noisette

* * *

Toast au pesto à la courge

Mise en place

- Couper les pains de mie en 4 et les toaster
- Mixer grossièrement les pignons
- Hacher le thym
- Torréfier les graines de courge avec l'huile d'olive dans une poêle et saler

Préparation

- Peler et couper grossièrement l'ail
- Peler et couper la courge en cubes de 2cm
- Assaisonner la courge avec le sel, poivre et l'huile d'olive (mélanger dans un terrine)
- Plaquer sur une plaque avec papier sulfurisé
- Torréfier au four pendant 20 minutes à 220C° et laisser refroidir à température ambiante
- Mixer la courge avec l'ail
- Incorporer les pignons, le thym et le parmesan
- Monter avec l'huile d'olive
- Rectifier l'assaisonnement et refroidir au frigo

Finalisation

- Dresser la masse sur les toasts et garnir avec une graine de courge

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE