

# Le bricelet virtuel et sa glace (cuisine moléculaire)



## Christian Demierre

Table d'hôtes Révélation  
1627 Vaulruz

### Cuisine et gastronomie moléculaire ?

En 2005 Christian Demierre, cuisinier de formation, découvre la Gastronomie et la Cuisine moléculaire à l'occasion d'un reportage. C'est le déclic, recherche d'informations lecture des livres d'Hervé Thys (Les éprouvettes dans la casserole, traité élémentaire de cuisine, la cuisine avec Pierre Gagnaire etc...).

Il suit les cours de Gastronomie Moléculaire à l'université de Neuchâtel durant une année afin de mieux comprendre les mécanismes de cette étrange cuisine. Enfin après de longs efforts, il ouvre au mois de juin 2009 une table d'hôtes moléculaire, cette formule lui laissant plus de disponibilité pour la recherche qu'un restaurant, dans le but de faire découvrir la cuisine moléculaire à ses convives au cours d'un repas ou il explique les bases de cette cuisine.

Confronté au succès et à l'engouement des convives qui fréquentent son établissement il met en place des cours de cuisine moléculaire à partir de 2010.

[www.cede-creation.ch](http://www.cede-creation.ch)

## INGRÉDIENTS

### Bricelet Virtuel

300 gr sucre candy  
7 dl eau  
3 dl vin blanc  
1 dl kirch  
150 gr de fécule

### Bricelets glace

1 litre de crème épaisse  
800 gr de farine  
800 gr de sucre  
5 dl de vin

## PRÉPARATION

### Les bricelets virtuels

Fondre le sucre dans l'eau

cuire le tout

Fabriquer les bricelets

### Recette bricelets glace

Selon "Chantons-dansons-bénichonnons" (Éditions la Sarine)

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

# Le bricelet virtuel et sa glace (cuisine moléculaire)



1 dl de kirsch  
1 pincée de sel

## Crème Anglaise

1lt de lait  
300 gr de sucre  
240 gr jaune d'œuf  
1 demi-gousse de vanille

Dissoudre le sucre dans le liquide

Ajouter le sucre, la farine, la crème pour obtenir une pâte lisse

Laisser reposer la pâte 1 a 2 heures

Confectionner les bricelets et les broyer

Mélanger le tout mettre sous vide cuire 40 minutes a 82 degré

Refroidir et réserver

## REVELATION

Demierre Christian et Claudine  
Rte du château 26  
1627 Vulruz

+41 26 9128762  
+41 79 3734776

[www.cede-creation.ch](http://www.cede-creation.ch)

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

