

# Quenelles coeur coulant de Vacherin Fribourgeois AOP et trompe l'oeil de ravioles d'épinards, salade d'épinards frais et sauce vierge noisette, tuile de vacherin



## Sophie Grandjean Archelas

Ingénieure agroalimentaire, gagnante  
du concours du Vacherin fribourgeois  
AOP "Le Chef, c'est vous!"  
1630 Bulle



### Pourquoi participer au concours?

"Tout d'abord car j'aime cuisiner. En rentrant d'une journée de travail, c'est ma manière de couper, de me détendre avant de débiter la 2ème partie de la journée, familiale. Rien de bien sorcier. Juste un moment à moi, et depuis peu, un moment de partage avec ma fille de 3ans qui aime contribuer aux recettes."

### Et pour la petite anecdote:

"Il y a 4ans, pendant Noël, ma grand-mère maternelle de 98ans était au plus mal, hospitalisée. Elle commençait à renoncer et à ne plus s'alimenter. En arrivant à Marseille pour les fêtes, je me suis rendue à son chevet, avec un bout de vacherin fribourgeois. J'ai insisté, pour qu'elle en prenne un bout, même un tout petit. Et elle s'est exécutée, sans trop d'entrain. Elle a laissé fondre : «il a du goût. Pas comme la nourriture ici. Ça réveille! Et ça fond dans la bouche, pas besoin de mâcher». Et après une cure d'une semaine 100% vacherin, elle s'est ressaisie. Grâce au vacherin ? On ne saura jamais : nous fêterons ses 102 ans cet été.

C'était donc un joli clin d'œil que d'essayer de cuisiner ce fromage qui a - un peu- sauvé ma grand-mère."

[www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch)

## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

### Trompe-l'œil de ravioles d'épinards

400 g d'épinards frais  
30 cl de crème fraîche  
4 g d'agar-agar  
1 blanc d'œuf

## PRÉPARATION

*Trompe-l'oeil de ravioles d'épinards*

Blanchir les épinards. Egoutter.

Hors du feu, mixer avec la crème, le blanc d'œuf, le sel et le poivre.

Ajouter l'agar-agar (pour une consistance ferme, prévoir 4g pour 500ml de liquide)

Remettre sur le feu et dès ébullition, laisser bouillir 2 min en remuant.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Quenelles cœur coulant de Vacherin Fribourgeois AOP et trompe l'oeil de ravioles d'épinards, salade d'épinards frais et sauce vierge noisette, tuile de vacherin au pastis



## Quenelles cœur coulant au Vacherin Fribourgeois AOP:

75 g de beurre  
30 cl d'eau  
150 g de farine  
4 œufs entiers + 1 jaune d'œuf  
225 g de Vacherin Fribourgeois AOP Extra râpé  
200 g de Vacherin Fribourgeois AOP Extra à la coupe  
Noix de muscade  
Poivre

## Salade d'épinards:

150 g d'épinards frais  
4 petits oignons nouveaux  
2 petites tomates bien mûres  
4 cs d'huile d'olive  
4 cs d'huile de noisette  
2 cs de concentré de tomates  
1 cs d'huile olive  
1 cs d'huile de noisettes

## Tuiles:

180g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé  
6 cs. de pastis  
(1 tuile = 30g Vacherin Fribourgeois AOP + 1 cs. pastis)

## Matériel spécifique:

Papier alimentaire (cellophane)  
6 emporte-pièces circulaires (diamètre ~8 cm)

1 emporte-pièce rectangulaire (~ 14x7 cm)  
Grand plat rectangulaire

Verser la préparation dans un plat rectangulaire chemisé (papier sulfurisé ou cellophane) et laisser refroidir et figer.

## Quenelles cœur coulant au Vacherin Fribourgeois AOP

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'eau et le poivre.

Ajouter la farine et laisser cuire 5 min.

Hors du feu, ajouter les œufs 1 par 1, puis le Vacherin Fribourgeois AOP râpé et la noix muscade.

Sur du papier alimentaire (30 x 30 cm), étaler la préparation en un rectangle de 20 x 10 cm.

Couper le Vacherin Fribourgeois AOP en longues allumettes de la grosseur d'un doigt.

Au centre de la préparation, déposer les allumettes de Vacherin Fribourgeois AOP et faire un tour de moulin à poivre.

Refermer le papier alimentaire et faire rouler sur le plan de travail afin de former un boudin hermétique.

Répéter l'opération 4 fois (4 boudins).

Réserver 30 min. au frais.

Plonger les quenelles avec le papier dans l'eau bouillante légèrement salée pendant 30 min.

Sortir les quenelles et retirer le papier.

Disposer les quenelles dans un plat à gratin, déposer 1 fine lamelle de Vacherin Fribourgeois AOP sur la longueur.

Enfourner à 150°C pendant 15 min. (avant le dressage).

## Salade d'épinards

Découper finement les oignons et les tomates.

Mélanger aux deux huiles, saler, poivrer et réserver.

## Tuiles

Mettre les 30g de vacherin + pastis dans un emporte-pièce circulaire (6 fois).

Mettre au four à 150°C pendant 8 min puis monter le four à 200°C pendant environ 3 min (à surveiller).

## OU

Etaler la préparation vacherin + pastis sur une plaque de cuisson en silicone.

Mettre au four à 150°C pendant 8 min puis monter le four à 200°C pendant environ 3 min (à surveiller).

Sortir du four et laisser refroidir. Casser des tuiles en formes aléatoires.

## Dressage final

Découper 6 rectangles de ravioles à l'emporte-pièce rectangulaire.

Dresser un rectangle d'épinards par assiette.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Quenelles coeur coulant de Vacherin Fribourgeois AOP et trompe l'oeil de ravioles d'épinards, salade d'épinards frais et sauce vierge noisette, tuile de vacherin au pastis



Disposer 4 fines lamelles de Vacherin Fribourgeois AOP Extra (comme « socle »).

Sortir les quenelles du four, découper en tronçons et en déposer 4 sur les lamelles de Vacherin Fribourgeois AOP.

Mélanger les feuilles d'épinards frais à 4 cs de sauce vierge.

Disposer dans l'assiette et verser sur chaque salade 2 cs de sauce « égouttée » (seulement les cubes de tomates et oignons).

Disposer délicatement la tuile sur la salade et dessiner un trait avec du concentré de tomates détendu aux huiles (noisette et olive) au centre de l'assiette.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

