Charlotte de cuchaule au Vacherin Fribourgeois AOP en brunoise de poireau et truffes fraîches de nos régions

Pierrot Ayer

Restaurant le Pérolles
1700 Fribourg

Un cadre moderne d'une grande élégance et une cuisine très aboutie font du Pérolles la table la mieux cotée de la ville depuis des années, avec 18/20 au GaultMillau, promu cuisinier romand de l'année 2014. Dans le cadre de L'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOP.

www.leperolles.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

1 cuchaule de 400 gr
Beurre fondu
500 gr Vacherin fribourgeois AOP
400 gr poireau en brunoise
20 grbeurre
Assaisonnement
50 gr truffes
70 gr lait
130 gr crème
2 jaunes d'œufs

Garniture:
300 gr topinambour
Jus de citron

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Parer et couper à la trancheuse de fines tranches de cuchaule d'environ 4 mm d'épaisseur.
A l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, couper 10 cercles de cuchaule. Conserver les parures.
Réserver les fines tranches restantes pour chemiser les bords des cocottes.
Beurrer les cocottes de 8 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur.
Poser les ronds de cuchaule au fond des cocottes beurrées. Parer le reste des tranches de cuchaule, foncer les bords des cocottes, badigeonner de beurre. Réserver les moules au réfrigérateur.
Avec le reste de cuchaule, préparer 10 cercles ou des petits morceaux pour fermer les charlottes.

Enlever la croûte du Vacherin Fribourgeois AOP et couper

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Charlotte de cuchaule au Vacherin Fribourgeois AOP en brunoise de poireau et truffes fraîches de nos régions

Assaisonnement
40 gr brunoise de carottes
Huile d'olive
Vinaigre de vin blanc aux truffes
Assaisonnement
Ciboulette
1 pomme de terre bleue
100 gr betteraves rouges crues

le fromage en petits dés réguliers.

Laver et couper le poireau en brunoise. Le blanchir à l'eau salée, le rafraîchir et le faire revenir au beurre, assaisonner de sel et de poivre.
Laver les truffes, éplucher la peau, hacher les parures et réserver le centre pour faire des bâtonnets.
Mélanger les parures avec la brunoise de poireau.
Ajouter les dés de Vacherin Fribourgeois AOP. Bien mélanger et bien remplir les moules. Couvrir les cercles de cuchaule restante badigeonnés de beurre fondu. Réserver au réfrigérateur.
Royale : mélanger le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Assaisonner de sel et de poivre. Préserver au frais.

Garniture
Laver et peler les topinambours, les mettre à tremper dans de l'eau citronnée.
Couper en petits dés réguliers ou en bâtonnets.
Cuire dans de l'eau salée citronnée portée à ébullition. La cuisson terminée, les laisser refroidir dans leur fond.
Peler et couper la carotte en fine brunoise, blanchir à l'eau et rafraîchir.
Couper la pomme de terre bleue en petits dés.
Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, du vinaigre de vin blanc aux truffes et ajouter du sel et du poivre.

Cuisson et dressage
Préchauffer le four à 200 °C.
Mettre à cuire les cocottes sur une plaque à gâteau environ 20 à 25 minutes. A mi-cuisson, ajouter délicatement la royale dans les moules. Finir la cuisson au four.

Pendant la cuisson
Mélanger les topinambours, la brunoise de carottes, la ciboulette et ajouter un peu de sauce vinaigrette. Rectifier l'assaisonnement et dresser sur les assiettes.
Mettre à mariner les bâtonnets de truffes dans la vinaigrette.
Sortir les moules du four.
Les démouler sur un plat et dresser au centre de l'assiette.
Décorer avec les topinambours, la pomme de terre bleue et la julienne de betteraves rouges crues, selon votre désir.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE