

Mini Hamburger de cuchaule au foie gras, Vacherin fribourgeois AOC et vin cuit



Pierrot Ayer

Restaurant le Pérolles
1700 Fribourg



INGRÉDIENTS

Recette pour 8 personnes

8 mini-cuchaules de 30 g
400 g de médaillons de foie gras
250 g de Vacherin Fribourgeois
AOC
vin cuit

Compotée de Poire à Botzi

8 poires à Botzi cuites
100 g d'oignons rouges
30 g de vinaigre balsamique
vin cuit selon goût
100 g de chiffonade de salade
noix concassées

Vinaigrette aux noix

40 g d'huile d'olive
10 g d'huile de noix
25 g de vinaigre de balsamique
blanc

PRÉPARATION

Couper les cuchaules en deux dans le sens de la largeur.
Les poser sur une plaque en téflon, les préserver au frais.
Couper le foie gras en médaillons de 40 à 50 g, poser ces
derniers sur un plat, filmer et ranger en chambre froide.
Parer le Vacherin Fribourgeois AOC, couper en fines
tranches d'une grandeur équivalente au médaillon de foie
graset retirer sur un plat.

Compotée de Poire à Botzi

Couper les poires en petits dés en éliminant le coeur.
Peler et émincer finement les oignons rouges. Les
faire revenir au beurre avec un peu de sel et de sucre
jusqu'à obtention d'une légère coloration. Déglacer au
vinaigre balsamique, ajouter les dés de Poire à Botzi et
laisser mijoter sur le feu. Ajouter un peu de vin cuit, puis
laisser mijoter environ 10 minutes.
Rectifier l'assaisonnement (un filet de vinaigre balsamique
si ce n'est pas assez acide) et retirer du feu.
Préparer un mélange de mesclun en chiffonade dans une
terrinerie, assaisonner de vinaigrette et de noix concassées
avant de dresser.

Mini Hamburger de cuchaule au foie gras, Vacherin fribourgeois AOC et vin cuit



5 g de vinaigre de vieux
balsamique
assaisonnement
20 g de fond de volaille
5 g d'échalotte hachée
ciboulette

Dressage

50 g de roquette
150 g de parfait de foie gras
32 graines de courge torréfiées
cure-dents
dés de pommes de terre bleues
cuites
dés de courge cuite

Vinaigrette

Mélanger les huiles, les vinaigres, le sel et le poivre.
Mélanger au fouet puis ajouter le fond de volaille et le vieux
balsamique.
Finir avec des échalotes et de la ciboulette.

Finition

Préchauffer les cuchaules au four tempéré.

Cuisson du foie gras

Saler et poivrer, fariner les médaillons de foie gras,
pré-chauffer une poêle en téflon, y poser les médaillons,
puis les colorer d'un côté jusqu'à ce qu'ils soient
croustillants ; les tourner et les colorer de l'autre côté. Les
retirer sur un plat avec un papier ménage pour enlever le
surplus de graisse (le foie gras ne doit pas être trop cuit car
il va encore cuire avec le Vacherin Fribourgeois AOC au
four).

Dresser sur le fond de cuchaule la compotée de Poire à
Botzi.

Y déposer le médaillon de foie gras.

Ajouter les fines tranches de Vacherin Fribourgeois
AOC, les glisser au four à 180°C jusqu'à ce que le fromage
fonde bien ou les placer sous la salamandre.

Une fois le Vacherin Fribourgeois AOC bien fondu, ajouter
un peu de chiffonnade de mesclun assaisonnée, poser le
couvercle de la cuchaule, piquer avec un cure-dent.

Dressage

Dresser en étoile au centre de l'assiette de fines feuilles de
roquette et les assaisonner de vinaigrette.

À l'aide d'une poche à dresser munie d'une douille
cannelée, dresser trois jolies rosaces de parfait de foie
gras, poser sur chaque rosace une graine de courge.

Décorer de petits dés de pommes de terre bleues et de dés
de courge ainsi que des graines torréfiées.

Restaurant "Le Pérolles"
1700 Fribourg

Mini Hamburger de cuchaule au foie gras, Vacherin fribourgeois AOC et vin cuit



www.leperolles.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

