

## Sophie Grandjean Archelas

### 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

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

#### Quenelles coeur 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

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

#### Quenelles coeur 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  
Étaler 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.  
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.



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

