

Pierrot Ayer

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
1 blanc d'œuf
4 g d'agar-agar

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 ~8cm)
1 emporte-pièce rectangulaire (~ 14x7cm)
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 8min puis monter le four à 200°C pendant environ 3min (à surveiller).
OU
Étaler la préparation vacherin + pastis sur une plaque de cuisson en silicone.
Mettre au four à 150°C pendant 8min puis monter le four à 200°C pendant environ 3min (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.



Restaurant le Pérolles
1700 Fribourg
+41 (0)26 347 40 30