

## Pierrot Ayer

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

#### Ingrédients

*Pour 10 personnes*

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

#### **Garniture:**

300 gr topinambour  
Jus de citron  
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

#### 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 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.



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