

Jean-Marc Rohrbach

Tartare de mignon de veaux au Gruyère AOP, tuile de pain de seigle AOP, pesto de roquette et crème double à la liqueur de poire à botzi

Ingrédients

Pour 8 personnes

Tartare:

800 gr. de mignon de veau
80 gr. échalote
40 gr. de ciboulette
80 de Gruyère AOP
120 gr. d'huile d'olives
4 gr de sel
4 gr de poivre
20 gouttes de tabasco
4 gr de galanga en poudre

Pesto:

100 gr de roquette
30 gr. huile d'olive
30 gr. de noisettes
Sel, poivre

Tuile:

Pain de seigle AOP
Huile d'olive

Crème:

Crème double
Liqueur de poire à botzi
Paires à botzi

Décoration:

Pousses d'oignons

Préparation

Tartare

Couper au couteau le filet mignon en fine brunoise
Ciseler les échalotes et la ciboulette
Couper le gruyère en fine brunoise
Mélanger le tout
Ajouter l'huile d'olive
Assaisonner avec sel poivre tabasco et galanga
Bien mélanger et réserver

Pesto de roquette

Laver la roquette et bien la sécher
Mixer la roquette avec l'huile d'olive et assaisonner
Torréfier les noisettes au four à 180c°, environ 10 minutes
Concasser les noisettes et les incorporer au pesto

Tuile de pain de seigle

Couper le pain de seigle le plus fin possible
Ajouter un peu d'huile d'olive
Cuire au four 5 minutes à 180c°

Crème à la poire à botzi

Couper les poires en brunoise
Mélanger la crème double et les poires
Ajouter une tombée de liqueur de poire à botzi



Restaurant l'Aigle Noir
1700 Fribourg
+41 (0)26 322 49 77