

## Pierrot Ayer

# La Crème brûlée au vacherin fribourgeois AOP en duxelles de champignons des bois

### Ingrédients

*Pour 10 personnes*

400 g crème

200 g lait

4 jaunes d'oeuf

300 g Vacherin fribourgeois AOP

250 g champignons des bois

10 g beurre fondu

10 g échalotes

Sel et poivre

100 g sucre

35 g eau

25 g glucose

Poivre de Sichuan

### Garnitures :

200 g salsifis

200 g topinambours

100 g radis blancs

150 g crosnes du Japon

50 g betteraves rouges crues en julienne

Pousses de salade

60 g huile d'olive

10 g huile de noisette

20 g vinaigre de vin blanc

10 g vinaigre de coing

Sel et poivre

Partenaires principaux

### Préparation

#### Masse à crème brûlée

Mélanger la crème, le lait et les jaunes d'œuf, assaisonner de sel et de poivre.

Laisser reposer la masse pendant une heure.

#### Duxelle

Laver et parer les champignons, puis les égoutter dans une passoire.

Préchauffer une sauteuse, ajouter le beurre fondu et saisir les champignons. Ajouter les échalotes hachées, laisser revenir un instant, assaisonner de sel et de poivre.

Retirer sur une plaque.

Hacher le tout finement sur une plaque et bien le mélanger.

#### Préparation du vacherin

Parer le vacherin et le couper finement à l'aide d'une râpe à röstis.

#### Montage de la crème brûlée

Déposer 20 g de duxelle dans le fond des cocottes à oeuf et ajouter 70 g de masse à crème brûlée.

Cuire les crèmes brûlées dans un four à 95° pendant 15 minutes.

Ajouter 30 g de vacherin fribourgeois par cocotte au-dessus de la masse et finir la cuisson au four pendant encore 20 minutes environ.

Retirer les cocottes et laisser refroidir au réfrigérateur.

#### Caramel au poivre de Sichuan

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le glucose.

Mettre à cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond.

Verser ce caramel sur une plaque avec du papier pâtisserie. Disposer le poivre de Sichuan régulièrement en surface.

Ecraser le sucre fin au mortier.

Etaler le sucre fin sur les crèmes et caraméliser ces dernières au chalumeau.

Servir la crème brûlée, accompagnée d'une vinaigrette de légumes oubliés aux truffes du pays.

Avec le soutien de

### Garniture

Laver et parer les salsifis et topinambours.

Les cuire séparément à l'eau salée citronnée.

Laisser refroidir et couper les légumes selon votre désir.

Couper les radis blancs en petits dés.

Laver et parer les crosnes, les faire revenir à l'huile d'olive, puis les retirer sur une plaque.

Tailler la julienne de betteraves rouges de manière régulière.

Assaisonner le tout d'huile d'olive, d'huile de noisette du Piémont, de vinaigre de vin blanc, de vinaigre de coing, de sel et de poivre.

Décorer avec des pousses de salade et des pluches de cerfeuil.



Restaurant le Pérolles

1700 Fribourg

+41 (0)26 347 40 30