

Pierrot Ayer

Le Petit farci de pommes de terre au vacherin fribourgeois AOP, brunoise de légumes oubliés aux truffes

Ingrédients

Pour 10 personnes

1200 g (ou 30 pièces) pommes de terre grenailles Laura rouges

200 g salsifis

200 g topinambours

150 g poireau

350 g Vacherin fribourgeois AOP

80 g lait

1 jaune d'œuf

10 g persil

10 g ciboulette

Sel et poivre

Vinaigrette

60 g huile d'olive

10 g huile de noix

20 g vinaigre de bourgogne blanc

5 g vinaigre balsamique

Sel et poivre

Fond de légumes ou bouillon

Décoration

100 g betteraves rouges crues

Pluches de cerfeuil

Fines pousses de salade

Préparation

Laver les pommes de terre, les cuire dans l'eau salée.

Une fois cuites, les égoutter et les retirer dans un bac.

Laver et éplucher les salsifis, les cuire à l'eau salée légèrement citronnée. Les laisser refroidir dans leur fond.

Les égoutter et les couper en petits dés.

Laver, éplucher les topinambours et les tremper dans de l'eau salée citronnée.

Les tailler en petits dés également, les faire revenir au beurre fondu, les assaisonner de sel et, une fois cuits, les retirer sur un plat.

Laver et couper le poireau en brunoise.

Le blanchir à l'eau salée. Le refroidir, l'égoutter et le retirer sur une assiette.

Préparation des pommes de terre

Découper un couvercle sur les pommes de terre aux $\frac{3}{4}$, à l'aide d'une petite cuillère parisienne et vider le centre des pommes de terre.

Placer les couvercles et les bases des pommes de terre sur un plat.

Passer la chair des pommes de terre au tamis.

Faire chauffer le lait puis ajouter la chair de pommes de terre tamisée.

Laisser refroidir cette masse, ajouter 150 g de petits cubes de vacherin, le jaune d'œuf, la ciboulette ciselée et 50 g de poireau blanchi. Rectifier l'assaisonnement.

Farcir les pommes de terre avec cette masse.

Tailler des tranches de vacherin de 0.5 cm.

Les déposer régulièrement sur les pommes de terre farcies.

Déposer les pommes de terre sur une plaque beurrée.

Mettre les pommes de terre au four à 180° environ 10 minutes.

Vinaigrette

Mélanger tous les ingrédients dans un bac, puis les assaisonner de sel et de poivre.

Délayer avec un peu de fond de légumes ou de bouillon.

Dressage et décoration

Une fois cuites, les retirer du four et les dresser dans une assiette sur un socle régulier de brunoise de légumes assaisonnée de vinaigrette.

Peler les betteraves rouges crues et les couper en fine julienne.

Décorer de betteraves rouges crues en julienne, de pluches de cerfeuil et de fines pousses de salade.



Restaurant le Pérolles

1700 Fribourg

+41 (0)26 347 40 30