

Jean-Yves Drevet

Palée du lac cuit à 37°, légumes oubliés, cheesecake de tomme au lait de bufflonne du Val de Travers, cou-mignon de cochon laineux des frères Alcala, et absinthe Larusée

Pour 8 personnes

Palée du lac

- 300 g de filet

Cheesecake de tomme au lait de bufflonne du Val de Travers

- 1 tomme
- 300 ml de crème
- 100 ml de lait
- 2 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette

Emulsion à l'absinthe « blanche de Léon » de Larusée

- 15 ml d'absinthe
- 1/5 de fève de Tonka
- 15 ml de blanc d'œuf
- 10 ml d'eau
- 15 ml de vinaigre balsamique blanc
- 60 ml d'huile de tournesol
- Sel, sucre et piment

Crème prise de potimarron

- 300 g de potimarron
- 150 ml d'eau
- 150 ml de crème
- 3.5 g d'agar-agar

Les légumes

Navet, topinambour, pomme de terre violette, panais et butternut

Palée du lac

Désarêter et retirer la peau du filet, assaisonner
Disposer dans un plat et mettre en presse
Cuire au four vapeur 40 minutes à 37°
Refroidir au plus vite

Cheesecake de tomme au lait de bufflonne du Val de Travers

Faire bouillir la crème et le lait, ajouter la tomme, l'huile et la gélatine
Mixer et filtre.
Après refroidissement mettre dans un siphon et ajouter le gaz. Bien secouer

Emulsion à l'absinthe « blanche de Léon » de Larusée

Infuser la tonka dans l'absinthe
Ajouter les autres ingrédients et mixer le tout

Crème prise de potimarron

Faire suer le potimarron dans un peu d'huile de noisette, ajouter l'eau et la crème.
Cuire environs 5 minutes puis ajouter l'agar-agar
Mixer puis couler sur un papier film à une épaisseur d'environs 5mm

Les légumes

Préparer, tailler et cuire dans de l'eau bien salé et prenant soins de les laisser croquants

Finition

Détailler la palée en cube de 2cm de côté
Détailler la crème prise de potimarron en carré de 10cm de côté
Disposer le tout au centre de l'assiette afin de créer une jolie présentation avec les légumes
Ajouter quelques fines tranches de cou-mignon des frères Alcala puis assaisonner d'un peu d'émulsion à l'absinthe, quelques gouttes d'huile de courge et de fleur de sel



La Maison du Prussien, Neuchâtel
Rue des Tunnels 11 2000 Neuchâtel