

Emmanuel Poidevin

Poires pochée au sirop de pousses de sapin, émulsion de gruyère vacherin et râble de lapin farci au chèvre de botterens et cumin sauvage

Pour 10 personnes

Poires pochées au sirop de pousse de sapin- espuma de gruyère vacherin

- 10 petites poires
- 500 gr de sucre
- 1 ltr d'eau
- 3 dl de sirop de pousse de sapin
- 2 échalotes
- 3 dl de cidre
- 100 gr de gruyère d'alpage
- 100 gr de vacherin d'alpage
- 2 dl de crème 35%
- 100 gr de mélange de noix (pecan, cajou, macadamia...)

Râble de lapin farci au chèvre de botterens et cumin sauvage

- 5 râbles de lapin fermier
- 200g de fromage de chèvre frais de botterons (capri)
- 10 feuilles d'épinards
- 10 tranches de lard fumé
- 400 gr de crépine
- 10 pincées de cumin sauvage

Crêpes parmentières aux chanterelles

- 650 gr de purée de pomme de terre
- 4 œufs
- 90 gr de farine
- 6 blancs d'œufs en neige
- 1 c.à s de crème fouettée
- 1 botte de ciboulette
- 200 gr de chanterelles déjà sautées.
- sel, poivre

Poires pochées au sirop de pousse de sapin- espuma de gruyère vacherin

Eplucher les poires et les garder entières.
Faire un sirop avec l'eau, le sucre et 2 dl de sirop de sapin. Pocher les poires dans le sirop. Refroidir.
Eplucher, émincer et faire suer les échalotes au beurre, déglacer au cidre et réduire au 3/4.
Mouiller avec la crème, chauffer et faire fondre le mélange gruyère vacherin.
Passer à l'étamine et remplir un siphon à la moitié. vider une cartouche de gaz. Garder à température ambiante.
Vider les poires, les rouler dans le mélange de noix concassées, verser un peu de sirop de sapin et un peu d'espuma de fromage.

Râble de lapin farci au chèvre de botterens et cumin sauvage

Mélanger à la fourchette le fromage de chèvre et le cumin sauvage.
Assaisonner et mettre en poche.
Ouvrir les râbles de lapin bien à plat.
Assaisonner et poser une feuilles d'épinard puis poser une couche de fromage.
Rouler le râble, l'entourer d'une tranche de lard, puis dans la crépine.
Colorer sur toutes les surfaces et terminer la cuisson au four à 180°C environ 5 mins. Laisser reposer 15 mins.

Crêpes parmentières aux chanterelles

Dans un large récipient mélanger la purée de pomme de terre, les œufs, la farine.
Ajouter les blancs en neige délicatement, puis le crème fouettée, la ciboulette puis les chanterelles.
Rectifier l'assaisonnement.
Dans une poêle chaude verser à l'aide d'une cuillère de petites crêpes, laisser colorer environ deux minutes de chaque coté.



Restaurant de La Tour, Châtel-sur-Monsalvens