

Ivo Holenstein

Le donut revisité au Vacherin Fribourgeois AOP « Rustic » en vinaigrette aux légumes oubliés, chanterelles et truffes du pays - Concours "La recette du Chef !"

Préparation

Pour la pâte

16 gr Levure fraise
175 gr Lait
375 gr Farine
25 gr Sucre
3 gr Sel
Poivre
40 gr Beurre fondu
1 oeuf (±53 gr)
40 gr Vacherin fribourgeois AOP
2000 gr Huile d'arachide (friteuse)

Pour le glaçage au Vacherin Fribourgeois AOP

100 gr Lait
100 gr Crème entière
100 gr Vacherin Fribourgeois AOP
2 gr Agar agar
Sel, poivre

Pour les garnitures sur le donut

30 gr Carotte
30 gr Poireau
30 gr Betterave rouge crue
5 gr Truffes du pays

Pour la vinaigrette et le décor

150 gr Salsifis
150 gr Topinambour
150 gr Chanterelles du pays
60 gr Vacherin Fribourgeois
5 gr Échalotes
5 gr Ciboulette
1 Citron
5 gr Beurre
10 gr Miel
30 gr Huile de cameline
10 gr Vinaigre de champagne
Sel, poivre
Pousses de salades

Pour la pâte

- Tiédir le lait et diluer la levure là dedans.
- Couper le Vacherin Fribourgeois AOP en cubes de 4 mm.
- Tiédir le lait, ajouter le beurre fondu et l'œuf.
- Faire in mélange sec avec la farine, le sucre, le sel et le poivre, ensuite ajouter les liquides et mélanger le tout au batteur jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la cuve.
- À la fin incorporer les cubes de Vacherin Fribourgeois AOP et laisser reposer la pâte couverte avec un linge humide dans un endroit chaud pendant environ une heure.
- Abaisser la pâte sur 1cm et à l'aide de deux emporte pièces de 3 et 8 cm de diamètre faire les cercles de donuts.
- Laisser reposer les donuts encore 20 minutes et ensuite les frire à 175°C jusqu'à dorés.
- Égoutter les donuts sur du papier ménage pour enlever le restant d'huile.

Pour le glaçage au Vacherin Fribourgeois AOP

- Mélanger le lait avec la crème entière et l'agar agar et porte à ébullition.
- Mijoter pendant environ 2 minutes pour que l'agar agar agisse et incorporer le fromage, le diluer.
- Passer et laisser prendre avant de glacer les donuts.

Pour les garnitures sur le donut

- Eplucher la carotte et la betterave rouge crue, laver le poireau et les couper en brunoises de 2 mm.
- Blanchir les carottes et le poireau et refroidir dans de l'eau glacé.
- Couper la betterave rouge en brunoises et juliennes, ainsi comme les truffes du pays aussi.

Pour la vinaigrette et le décor

- Éplucher les salsifis, les topinambours et laver les chanterelles.
- Couper des fines lamelles de salsifis et les faire revenir avec le beurre et le miel. Déglacer au vinaigre de champagne et mouiller à l'eau jusqu'à hauteur, cuire croquantes.
- Couper des dés de 3mm de topinambour et des bâtonnets de 1 cm de salsifis Les blanchir à l'eau salé.
- Couper les Vacherin Fribourgeois AOP en dés de 4mm. ; laver et sauter les chanterelles.
- Ciseler les échalotes et la ciboulette et mélanger le tout, assaisonner à l'huile de cameline et au vinaigre au champagne.

Dressage

- Garnier le donut avec les brunoises de carottes, poireau et betterave rouge. Poser le donut au milieu de l'assiette et faire un cercle avec la vinaigrette de légumes oubliés autour.
- Garnier le donut et le cercle avec des pousses de salade et les juliennes de truffes si désiré.
- Servir légèrement tiède.



Battle 1 - Concours "La recette du Chef !"

Route de l'Ancien Comté 33

+41 79 695 98 06