

Norbert Tarayre

Le Défi du Terroir de Norbert

Produits du panier AOC-IGP

Rheintaler Ribelmaïs AOC (bramata)

Cardon épineux genevois AOC (blanchi, en bocal)

Poire à Botzi AOC (en bocal)

Damassine AOC (eau-de-vie)

Pain de seigle valaisan AOC

Saucisson neuchâtelois IGP

Vacherin fribourgeois AOC

L'Etivaz AOC (vieux)

Produits complémentaires

Racine de panais

Échalotes

Ail frais

Betterave rouge

Citron jaune

Citron vert

Oranges

Citronnelle bâton

Coriandre fraîche

Huile de pépin de raisin

Sel fin

Poivre blanc moulu

Sucre en poudre

Sauce soja

Sauce huître

Vinaigre balsamique noir

Vanille en gousse

Partenaires principaux

La recette improvisée de Norbert, sur la base du panier de produits AOC-IGP reçus et de produits complémentaires:

Rheintaler Ribelmaïs AOC mode risotto, Purée de panais à la vanille, Jus de betterave aux agrumes, Saucisson neuchâtelois IGP à la coriandre, Cardon épineux genevois AOC Sweet&Sour

Jus de betterave aux agrumes

Couter une betterave crue entière mettre à la poêle avec l'ail et de l'eau.

Couper les agrumes en morceaux sans les peler et la citronnelle détaillée en couper en rondelles.

Ajouter 1dl de sauce soja et 1 dl de sauce huître, porter à ébullition

Ajouter le sucre et poser les poires à botzi sur la masse sans les mélanger.

Sortir les poires à botzi, égoutter et réserver

Laisser réduire la sauce à la consistance d'un sirop

Purée de panais à la vanille

Couper la racine en morceaux et la cuire à l'eau et au lait (pour éviter l'oxydation)

Réduire en purée, ajouter sel et poivre selon le goût

Aromatiser finement à l'aide des graines de vanille

Ajouter de la crème, mélanger

Saucisson neuchâtelois IGP

Cuire le saucisson, puis le peler ou le coupe en tranches ou en rondelles

Frirer dans l'huile de pépins de raisin des deux côtés jusqu'au croustillant des deux côtés, réserver.

Faire revenir les poires à botzi dans la même poêle

Ciseler la coriandre finement

Cardon épineux genevois AOC Sweet&Sour

Frirer dans l'huile de pépin de raisin, ajouter un trait de vinaigre balsamique, la sauce soja et les échalotes coupées finement.

Flamber à la damassine AOC.

Avec le soutien de

Courge butternut

Risotto de Rheintaler Ribelmaïs AOC

Faire revenir les échalotes au beurre, ajouter le Rheintaler Ribelmaïs

Couvrir d'eau et laisser cuire, sel et poivre selon le goût

Terminer en ajoutant l'Etivaz AOC et le Vacherin fribourgeois AOC.

Ajouter de la crème selon le goût

Dressage

Déposer la tranche ou rondelle de saucisson sur le risotto de Ribelmaïs

Ajouter la purée de panais et le cardon épineux

Décorer avec la sauce de betterave

www.norbert-chef.ch



Finaliste Top Chef 2012
Savoie