

Pierrot Ayer

La Lasagne de crêpes au vacherin fribourgeois au poireau et truffes

Ingrédients

Recette pour 8 personnes

Pâte à crêpes

200 g de farine
3 œufs
400 g de lait
Sel
25 g de beurre noisette

Emincé de poireau

100 g de beurre fondu
640 g de poireau
25 g de beurre
Assaisonnement
450 g de Vacherin Fribourgeois AOP

Garniture

250 g de betteraves rouges
10 g d'échalotes
20 g de vinaigre de vin de Bourgogne
40 g d'huile de tournesol
moutarde
sel et poivre
huile de noix
ciboulette
100 g de roquette
10 poireaux séchés

Préparation

Pâte à crêpe

Bien mélanger la farine et les œufs dans une terrine, ajouter le lait et mélanger.

Assaisonner de sel et de poivre.

Verser le beurre noisette sur la masse, bien remuer et laisser la masse reposer au réfrigérateur 2 à 3 heures.

Cuisson des crêpes

Badigeonner une poêle en téflon de beurre fondu préalablement préchauffé. Verser une louche de masse à crêpe. Etaler sur toute la poêle afin d'obtenir une crêpe d'épaisseur régulière. Laisser colorer d'un côté.

Retourner la crêpe, la laisser cuire un instant et la poser sur une grille afin qu'elle refroidisse. Débarrasser la crêpe sur une assiette en interposant un papier à pâtisserie entre chaque crêpe.

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de masse.

Préparation du poireau

Laver, parer le poireau et l'émincer très régulièrement dans le sens de la longueur. Le faire revenir au beurre et l'assaisonner de sel et de poivre.

Retirer sur une plaque et laisser refroidir au réfrigérateur.

Parer le Vacherin Fribourgeois AOP en enlevant la couenne, le couper en petits dés de façon très régulière.

Mélanger ensuite le fromage avec l'émincé de poireaux bien froid.

Montage du mille-feuille

Dans un moule en inox carré ou de forme différente, intercaler au fur à mesure une couche de crêpes, une couche de masse poireaux et Vacherin Fribourgeois AOP ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Finir toujours avec la crêpe. Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 à 45 minutes. On peut très bien préparer ce mille-feuille la veille. Il se conserve très bien au réfrigérateur.

Démouler et découper des tranches régulières.

Les poser sur une plaque en téflon beurrée. Chauffer au four à 180 ° pendant environ 20 minutes.

Garniture

Parer et couper la betterave rouge cuite en petits dés réguliers. Ajouter les échalotes hachées.

Assaisonner le tout d'une vinaigrette composée de vinaigre de vin de champagne, d'huile de tournesol, de moutarde, de sel et de poivre. A la fin, parfumer d'une très bonne huile de noix et de ciboulette avant de servir.

Dressage

Décorer l'assiette de vinaigrette, de betteraves et de roquette. Poser le mille-feuille de Vacherin Fribourgeois AOP chaud sur l'assiette.

Décorer de poireaux séchés.

Restaurant le Pérolles



1700 Fribourg