

Tomme de brebis de Rossinière en panna cota, poire william et caramel d'orange au beurre salé



Patrick Gazeau

Restaurant Les Jardins de la Tour
1658 Rossinière



Après une formation à l'Ecole hôtelière de Tours (F), Il a travaillé avec Edgar Bovier à L'Olden de Gstaad à son arrivée en Suisse.

C'est en juillet 2004 qu'il ouvre Les Jardins de la Tour à Rossinière. Dans sa cuisine, il met un point d'honneur à utiliser des produits de la région et de saisons.

Tout est « fait maison » et il part volontiers à la cueillette de fleurs et d'herbes du jardin ou de nos monts, en cherchant sans cesse à se renouveler.

www.lesjardinsdelatour.ch

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

4 tranches de brioche d'1 cm d'épaisseur
3 poires William
1 tomme de brebis fraîche nature
2dl de crème 35%
3 feuilles de gélatine

PRÉPARATION

Couper les tranches de brioche toastées à l'emporte pièce pour constituer le fond de l'entremet.
Couper et laisser sécher les gousses de vanille.
Faire fondre la tomme de brebis dans la crème sans ébullition.
Assaisonner poivre et sel (peu).
Laisser refroidir dans de la glace.
Mouler dans les cercles.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tomme de brebis de Rossinière en panna cota, poire william et caramel d'orange au beurre salé



5 dl de jus d'orange frais
100g de sucre
Zeste d'orange
Pousses de thym frais
Jus de citron
100g de beurre salé

Sirop pour pocher :

300g de sucre
3dl d'eau
Jus de citron
1 gousse de vanille

Décors :

Menthe fraîche
Réduction de verveine
Gousse de vanille séchée

Faire pocher les 1/2 poires dans le sirop chaud pendant 5 minutes.

Laisser refroidir.

Faire de caramel et déglacer au jus d'orange et jus de citron.

Laisser réduire.

Ajouter thym et zeste.

Monter au beurre salé.

Faire légèrement rôtir 4 demi poires.

Détailler la 3ème poire en petits cubes.

Démouler les Panna Cota.

Dresser et décorer.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

