Mille feuilles de crêpes aux cèpes, mousseline de courge et lait fumé au bois de hêtre

Jean-Marie Pelletier

Chef cuisinier, Hôtel Cailler
1637 Charmey

Le chef de cuisine Jean-Marie Pelletier est aux fourneaux des deux restaurants à l'hôtel Cailler depuis 2009. Au restaurant gastronomique, il propose "une carte-menu" inspirée par les saisons et le marché.

Avec le plus grand respect, il travaille les poissons des lacs ou de mer, les viandes suisses, les légumes du terroir et certains produits de la région revisités... Une cuisine structurée tout en utilisant des nouvelles techniques.

www.restaurant-quatre-saisons

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pâte à crêpes:
(pour 40pcs, 12cm de diamètre)
5dl de lait froid
150gr de farine tamisée
1 prise de sel
25gr de sucre
10 œufs
½ zeste d'orange
50gr de beurre fondu

Duxelles de cèpes:
(pour 500gr de duxelles finie)
600gr de cèpes

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Crêpes
Mélanger dans une terrine le lait, farine, le sel, le sucre.
Ajouter les œufs, bien mélanger le tout, passer au chinois.
Ajouter le zeste d'orange et le beurre fondu.
Beurrer légèrement les poêles a crêpes chauffées.
Y verser un peu d'appareil, pencher la poêle pour étaler la masse le plus mince possible, retourner la crêpe puis finir de la cuire.
Astuce : les crêpes doivent être cuites à feu vif.

Cèpes
Nettoyer les cèpes, couper le pied terreux et lavez-les rapidement, couper en petit cubes.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Mille feuilles de crêpes aux cèpes, mousseline de courge et lait fumé au bois de hêtre

2 oignons
4 échalotes
60gr de beurre
80gr de persil haché
5 gr ail
30gr de chapelure fine de pain blanc et le cognac
Sel, poivre, cognac, vin blanc

Mousseline de courge:
1kg de courge
½ oignons
5 gr d'ail haché
60gr de beurre
1dl de crème
Muscade, curry, sel, poivre

Lait fumé:
1dl de lait
Pincée de lécithine
Sel- plonger un mixer et faire monter le lait en nuage
Bois hêtre

Peler et hacher finement l'oignon et les échalotes.
Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon, les échalotes, l'ail et faire suer.
Ajouter les cèpes, faire cuire saler-poivrer déglacer vin.
Laissez cuire a feux doux jusqu'à ce que toute le liquide soit réduit puis lié avec de la chapelure fine, ajoutez le persil haché, remuez et retirez du feu.

Mousseline de courge
Éplucher le potiron et couper en dés.
Faire fondre le beurre, ajouter les oignons et l'ail haché.
Ajouter les dés de potiron et faire suer, assaisonner et mouiller a l'eau, faire étuver a couvert 10-15 min.
Égoutter et mixer la courge avec de la crème.
Goûter et rectifier l'assaisonnement.
Faire fumer le lait puis ajouter une pincée de lécithine.
Saler.

Montage des crêpes et dressage
Poser une crêpe puis étaler la duxelles en couche fine puis poser une autre crêpe jusqu'à une hauteur d'environ 3 cm.
Puis laisser 1 heure au frigo.
Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4,5 cm de diamètre.

Dresser et décorer à votre goût !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE