Tartare de mignon de veaux au Gruyère AOP, tuile de pain de seigle AOP, pesto de roquette et crème double à la liqueur de poire à botzi

Jean-Marc Rohrbach

Restaurant l'Aigle Noir
1700 Fribourg

Après un apprentissage à l'Auberge de Misery et à l'Institut Agricole de Grangeneuve, il parfait son expérience dans différents établissements réputés: Le Grand Hôtel du Parc à Villars-sur-Ollon, Le Lausanne Palace ainsi que 5 ans chez Georges Wenger au Noirmont et 4 ans chez Pierrot Ayer au Pérolles à Fribourg.
En 2011, Jean-Marc s'associe à Roland Blanc pour se lancer dans l'aventure de L'Aigle Noir.

En 2014, après 2 ans d'exploitation il obtient son 15e point GaultMillau.

www.aiglenoir.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

Tartare:
- 800 gr. de mignon de veau
- 80 gr. échalote
- 40 gr. de ciboulette
- 80 de Gruyère AOP
- 120 gr. d'huile d'olives
- 4 gr de sel
- 4 gr de poivre
- 20 gouttes de tabasco
- 4 gr de galanga en poudre

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Tartare
Couper au couteau le filet mignon en fine brunoise
Ciseler les échalotes et la ciboulette
Couper le gruyère en fine brunoise
Mélanger le tout
Ajouter l'huile d'olive
Assaisonner avec sel poivre tabasco et galanga
Bien mélanger et réserver

Pesto de roquette
Laver la roquette et bien la sécher
Mixer la roquette avec l'huile d'olive et assaisonner
Torréfier les noisettes au four à 180c°, environ 10 minutes

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Tartare de mignon de veaux au Gruyère AOP, tuile de pain de seigle AOP, pesto de roquette et crème double à la liqueur de poire à botzi

Pesto:
100 gr de roquette
30 gr. huile d'olive
30 gr. de noisettes
Sel, poivre

Tuile:
Pain de seigle AOP
Huile d'olive

Crème:
Crème double
Liqueur de poire à botzi
Poires à botzi

Décoration:
Pousses d'oignons

Concasser les noisettes et les incorporer au pesto

Tuile de pain de seigle
Couper le pain de seigle le plus fin possible
Ajouter un peu d'huile d'olive
Cuire au four 5 minutes à 180c°

Crème à la poire à botzi
Couper les poires en brunoise
Mélanger la crème double et les poires
Ajouter une tombée de liqueur de poire à botzi

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE