Crêpes de papet de poireaux, saucisson vaudois et saucisse aux choux des Frères Ledermann à Bière

Guy Ravet

L'Ermitage, Vufflens-le-château
Route du village 26 1134 Vufflens-le-château

Guy Ravet, 33 ans, vous régale en famille à l'Ermitage des Ravet à Vufflens-le-Château.

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne en 2005, il continue sa formation au côté d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, et au Per Se de Thomas Keller à New York.

Depuis 2007, il est de retour dans le berceau familial et dirige la cuisine au côté de son père Bernard.

Son restaurant L'Ermitage (19/20 Gault&Millau)
http://www.ravet.ch/

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 saucisse aux choux de 300 g
- 1 saucisson vaudois de 400 g ou plus

Pour les crêpes

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Cuisson de la saucisse aux choux

Porter à ébullition suffisamment d'eau, y plonger la saucisse, mettre la plaque sur la puissance minimum, laisser ainsi trente minutes, surtout ne pas la piquer ni couvrir. L'égoutter en la prenant par la ficelle sur un plat sans la percer. La poser sur une passoire, percer avec une fourchette pour laisser égoutter le jus.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Crêpes de papet de poireaux, saucisson vaudois et saucisse aux choux des Frères Ledermann à Bière

- 500 g pommes de terre à purée
- 2 oeufs
- 125 ml lait
- 150 g farine
- 30 g crème
- 30 g beurre
- 2 cl huile d’arachide
- 100 g poireau émincé

Cuisson du saucisson vaudois

Procéder comme la saucisse aux choux, mais compter une heure.

Préparation des crêpes

Faire suer les poireaux quelques minutes au beurre, réserver.

Cuire dans la peau les pommes de terre à l’eau bouillante salée ou à la vapeur, les éplucher, passer au passe vite ou tamis pendant qu’elles sont encore chaudes, en prélever 350 g pour la recette, ajouter oeufs, crème et lait, poireaux, assaisonner d’une prise de sel, poivre et muscade râpée. Récupérer la chair de la saucisse sans la peau, incorporer dans l’appareil, réserver au frais, vous devez avoir la consistance d’une purée liquide.

Cuisson des crêpes

Chauffer l’huile et le beurre dans une poêle à feu doux, déposer des cuillerées de pâte à crêpe d’environ 20 grammes en laissant un peu de place car elles vont s’étaler, retourner quand la première face est dorée, attendre un peu et retirer les crêpes sur un plat au fur à mesure pour pouvoir les réchauffer au four au dernier moment, répéter l’opération selon votre appétit.

Au moment de servir, réchauffer les crêpes au four, découper le saucisson en tranches, déposer une crêpe sur chaque.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE