

Fondue moitié-moitié revisitée "by" Danny Khezzar



Danny Khezzar

Finaliste TOP CHEF 2023



Chef du Bayview Hôtel Président
47 Quai Wilson
1211 Genève

Depuis le 1er mai 2023, le Chef Danny Khezzar a pris les rênes des cuisines du Bayview, marquant ainsi un changement notable pour cette institution culinaire. Son accession à ce poste prestigieux s'inscrit dans le cadre d'un mentorat et d'une guidance dispensés par le Chef Michel Roth. Le Chef Danny Khezzar s'est notamment distingué en tant que finaliste du célèbre concours culinaire télévisé TOP CHEF, saison 14.

10 personnes

INGRÉDIENTS

Siphon moitié-moitié

0,5 l Vin blanc

0,5 l Fond blanc

0,5 l Crème

0,5 l Huile pepin de raisin

200g Gruyère AOP

200g Vacherin Fribourgeois AOP

10g Agar-Agar

10 Feuilles de gélatine

PRÉPARATION

Danny est l'invité "VIP" cette édition 2023. Nous nous réjouissons de le voir à l'oeuvre, de découvrir et déguster avec vous sa fondue revisitée...

Et vous, oserez-vous la tester chez vous ?

Siphon moitié moitié

- Flamber le vin blanc, ajouter le fond blanc
- Réduire légèrement puis ajouter la crème et cuire
- Ajouter la gélatine et cuire 5 minutes à feu vif
- Hors du feu, incorporer le fromage et la gélatine, puis l'huile
- Siphonner avec 2 cartouches

Poudre de pain

- Faire griller le pain et le mixer pour obtenir une poudre

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Fondue moitié-moitié revisitée "by" Danny Khezzar



100g Pain

Palet de pomme-de-terre

500g Pomme de terre

250g Beurre

10g Ail

1 botte de Thym

50g de Foin

Raisin cuit

400g Raisin

200g Sucre muscovado

1dl Vinaigre Pedro Ximenes

Palet de pomme de terre

- Eplucher les pdt et tailler des palet à l'aide d'un emporte-pièce
- Dans une casserole, réaliser un beurre noisette, le laisser infuser puis passer
- Ajouter l'ail, le thym et confire les pdt dedans
- Une fois confit fumer au foin

Raisin cuit

- Réaliser une gastrique avec le sucre et le vinaigre
- Cuir les raisins épépiner dedans

Dressage

- Surprise... à voir sur place

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

