Mini Hamburger de cuchaule au foie gras, Vacherin fribourgeois AOC et vin cuit

Pierrot Ayer

Restaurant le Pérolles
1700 Fribourg

Un cadre moderne d'une grande élégance et une cuisine très aboutie font du Pérolles la table la mieux cotée de la ville depuis des années, avec 17/20 au GaultMillau. Dans le cadre de l'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

www.leperolles.ch

INGRÉDIENTS

Recette pour 8 personnes

8 mini-cuchaules de 30 g
400 g de médaillons de foie gras
250 g de Vacherin Fribourgeois AOC
vin cuit

Compotée de Poire à Botzi

8 poires à Botzi cuites
100 g d'oignons rouges
30 g de vinaigre balsamique
vin cuit selon goût
100 g de chiffonade de salade
noix concassées

PRÉPARATION

Couper les cuchaules en deux dans le sens de la largeur. Les poser sur une plaque en téflon, les préserver au frais. Couper le foie gras en médaillons de 40 à 50 g, poser ces derniers sur un plat, filmer et ranger en chambre froide. Parer le Vacherin Fribourgeois AOC, couper en fines tranches d'une grandeur équivalente au médaillon de foie graset retirer sur un plat.

Compotée de Poire à Botzi

Couper les poires en petits dés en éliminant le coeur. Peler et émincer finement les oignons rouges. Les fairerevenir au beurre avec un peu de sel et de sucre jusqu'àobtention d'une légère coloration. Déglacer au vinaigre balsamique, ajouter les dés de Poire à Botzi et laisser mijoter sur le feu. Ajouter un peu de vin cuit, puis laisser mijoter environ 10 minutes.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Mini Hamburger de cuchaule au foie gras, Vacherin fribourgeois AOC et vin cuit

Vinaigrette aux noix

40 g d'huile d'olive
10 g d'huile de noix
25 g de vinaigre de balsamique blanc
5 g de vinaigre de vieux balsamique
assaisonnement
20 g de fond de volaille
5 g d'échalotte hachée
ciboulette

Dressage

50 g de roquette
150 g de parfait de foie gras
32 graines de courge torréfiées
cure-dents
dés de pommes de terre bleues cuites
dés de courge cuite

Rectifier l'assaisonnement (un filet de vinaigre balsamique si ce n'est pas assez acide) et retirer du feu.
Préparer un mélange de mesclun en chiffonnade dans une terrine, assaisonner de vinaigrette et de noix concassées avant de dresser.

Vinaigrette

Mélanger les huiles, les vinaigres, le sel et le poivre.
Mélanger au fouet puis ajouter le fond de volaille et le vieux balsamique.
Finir avec des échalotes et de la ciboulette.

Finition

Préchauffer les cuchaules au four tempéré.

Cuisson du foie gras

Saler et poivrer, fariner les médaillons de foie gras, pré¬chauffer une poêle en téflon, y poser les médaillons, puis les colorer d'un côté jusqu'à ce qu'ils soient croustillants ; les tourner et les colorer de l'autre côté. Les retirer sur un plat avec un papier ménage pour enlever le surplus de graisse (le foie gras ne doit pas être trop cuit car il va encore cuire avec le Vacherin Fribourgeois AOC au four).
Dresser sur le fond de cuchaule la compotée de Poire à Botzi.
Y déposer le médaillon de foie gras.
Ajouter les fines tranches de Vacherin Fribourgeois AOC,les glisser au four à 180°C jusqu'à ce que le fromage fonde bien ou les placer sous la salamandre.
Une fois le Vacherin Fribourgeois AOC bien fondu, ajouter un peu de chiffonnade de mesclun assaisonnée, poser le couvercle de la cuchaule, piquer avec un cure-dent.

Dressage

Dresser en étoile au centre de l'assiette de fines feuilles de roquette et les assaisonner de vinaigrette.
À l'aide d'une poche à dresser munie d'une douille cannelée, dresser trois jolies rosaces de parfait de foie

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

gras, poser sur chaque rosace une graine de courge. Décorer de petits dés de pommes de terre bleues et de dés de courge ainsi que des graines torréfiées.

Restaurant "Le Pérolles"
1700 Fribourg
www.leperolles.ch

Bonne dégustation !