Le bricelet virtuel et sa glace (cuisine moléculaire)

Christian Demierre

Table d'hôtes Révélation
1627 Vaulruz

Cuisine et gastronomie moléculaire ?
En 2005 Christian Demierre, cuisinier de formation, découvre la Gastronomie et la Cuisine moléculaire à l'occasion d'un reportage. C'est le déclic, recherche d'informations lecture des livres d'Hervé Thys (Les éprouvettes dans la casserole, traité élémentaire de cuisine, la cuisine avec Pierre Gagnaire etc...).
Il suit les cours de Gastronomie Moléculaire a l'université de Neuchâtel durant une année afin de mieux comprendre les mécanismes de cette étrange cuisine. Enfin après de longs efforts, il ouvre au mois de juin 2009 une table d'hôtes moléculaire, cette formule lui laissant plus de disponibilité pour la recherche qu'un restaurant, dans le but de faire découvrir la cuisine moléculaire à ses convives au cours d'un repas ou il explique les bases de cette cuisine.
Confronté au succès et a l'engouement des convives qui fréquentent son établissement il met en place des cours de cuisine moléculaire a partir de 2010.
www.cede-creation.ch

INGRÉDIENTS

Bricelet Virtuel

300 gr sucre candy
7 dl eau
3 dl vin blanc
1 dl kirch
150 gr de fécule

Bricelets glace

1 litre de crème épaisse
800 gr de farine
800 gr de sucre
5 dl de vin

PRÉPARATION

Les bricelets virtuels

Fondre le sucre dans l'eau

cuire le tout

Fabriquer les bricelets

Recette bricelets glace

Selon "Chantons-dansons-bénichonnons" (Éditions la Sarine)

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Le bricelet virtuel et sa glace (cuisine moléculaire)

1 dl de kirsch
1 pincée de sel

Crème Anglaise
1lt de lait
300 gr de sucre
240 gr jaune d'œuf
1 demi-gousse de vanille

Dissoudre le sucre dans le liquide

Ajouter le sucre, la farine, la crème pour obtenir une pâte lisse

Laisser reposer la pâte 1 a 2 heures

Confectionner les bricelets et les broyer

Mélanger le tout mettre sous vide cuire 40 minutes a 82 degré

Refroidir et réserver

REVELATION
Demierre Christian et Claudine
Rte du château 26
1627 Vaulruz

+41 26 9128762
+41 79 3734776

www.cede-creation.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE