# La Tatin de salsifis au vieux vacherin fribourgeois et topinambour



## 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 18/20 au GaultMillau, promu cuisinier romand de l'année 2014. Dans le cadre de l'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

www.leperolles.ch

## INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

**Recette pour 8 personnes**

**Salsifis**
400 g de salsifis
Eau
Citron
25 grBeurre
Assaisonnement

**Topinambours**
300 g de topinambours
Jus de citron
Eau
20 gr Beurre
Assaisonnement

## PRÉPARATION

PRÉPARATION

**Les salsifis**
Laver et peler les salsifis.
Les réserver dans de l'eau citronnée.
Emincer finement en tronçons réguliers les bâtonnets de salsifis.
Les étuver au beurre. Assaisonner de sel.

**Les topinambours**
Laver et peler les topinambours.
Les couper en petits dés.
Les étuver au beurre et assaisonner de sel et les retirer sur une plaque.

**Le Vacherin Fribourgeois AOP**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

# La Tatin de salsifis au vieux vacherin fribourgeois et topinambour

450 g de Vacherin Fribourgeois AOP

**Farce**
Ciboulette
20 gr Cornes d'abondance étuvées
Moules en téflon 7cm, diamètre 2cm de profondeur
Beurre fondu 20 gr
Papier à pâtisserie
Pâte à filo
Beurre fondu selon besoin

**Roquette**
Huile d'olive 30 gr
Huile de truffe un peu
Vinaigre de balsamique blanc 10 gr
Vinaigre balsamique 5gr
Sel
Poivre
Truffes hachées
Brunoise de légumes blanchie

Parer et enlever la couenne du fromage.
Couper en petits dés réguliers.
Mélanger les topinambours refroidis avec le Vacherin Fribourgeois AOP. Ajouter un peu de ciboulette et de cornes d'abondance.

**La farce**
Beurrer les moules.
Chemiser les cercles de papier à pâtisserie.
Foncer les moules de tronçons de salsifis étuvés. Ajouter le mélange Vacherin Fribourgeois AOP et topinambour.
Bien remplir les moules.
Couper des cercles de pâte à filo de la grandeur des moules. Les déposer sur la farce.
Poser les moules sur une plaque en téflon.
Préchauffer le four à 180 ° et mettre les moules au four.
Environs 8à10 minutes
Une fois la cuisson effectuée, les retirer du four puis démouler.
Dresser sur une assiette.
Accompagner la tatin de feuilles de roquette et d'une vinaigrette de truffes aux petits légumes.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE