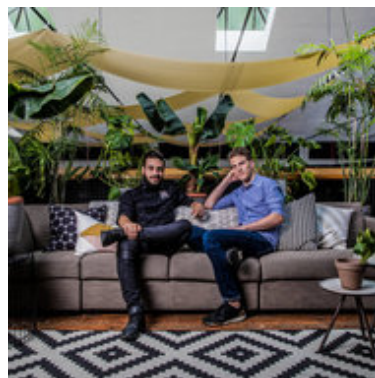


# Ricotta fumée au bois de cerisier, courge grillée, purée de butternut, citron rangpour, noix et vinaigrette



## Ben & Léo

Café de la Fonderie  
Route de la Fonderie 11, 1700  
Fribourg

Ben & Léo



### 13 points Gault&Millau 2018

Chefs du Café de la Fonderie et direction gastronomique à Le Cintra Gastrobar, tous deux originaires de Fribourg... Formés à l'Institut Paul Bocuse et à l'Ecole Alain Ducasse.

Nous avons d'abord été chefs à domicile puis notre volonté de proposer notre cuisine créative nous a naturellement poussé à s'installer à Fribourg, d'où nous venons...

Beaucoup mieux et beaucoup plus de détails :

<http://lestribourgeois.ch/portraits/ben-leo/>

## Starter

6 personen

## PRÉPARATION

### Pour la ricotta

- Mélanger la ricotta avec 1 cs d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.
- Fumer la ricotta dans un bac fermé, laisser tirer au moins 2 heures au frigo.

### Pour la purée de courge

- Eplucher et couper la courge en gros morceaux.
- Les mettre à cuire dans de l'eau salée pendant 25 minutes minimum.
- Mixer dans un blender avec un peu d'eau de cuisson, de crème entière, de beurre et de poivre. Il faut qu'elle soit bien lisse.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Ricotta fumée au bois de cerisier, courge grillée, purée de butternut, citron rangpour, noix et vinaigrette



## INGRÉDIENTS

1 potimarron

300 g de ricotta

300 g de courge butternut

1 échalote

1 citron rangpour

10 cerneaux de noix

1 dl d'huile de noix

1 orange

2 cs de vinaigre de xeres

sel et poivre

Huile d'olive bio

Crème

Appareil à fumer

Bois de cerisier

## Pour la brunoise de potimarron

- Couper un demi potimarron en mini-cubes de 0.5 x 0.5 cm. Les blanchir à l'eau ou la vapeur 2 à 3 minutes.
- Les placer dans un bac. Zester le citron rangpour puis presser le jus. Ajoutez un peu d'huile d'olive, l'échalote hachée finement, du sel et du poivre. Réserver.

## Pour les potimarrons grillés

- Cuire des tronçons de potimarrons 7 minutes au four à vapeur.
- Une fois cuits, les griller à la plancha ou à la poêle avec un peu d'huile d'olive et une poignée de sucreroux.

## Autre

- Torrifier les noix au four à 180° pendant 7 minutes.
- Réaliser une vinaigrette avec le jus d'une orange, l'huile d'olive, 1 à 2 cs de vinaigre de xérés, du sel et du poivre.
- Dresser l'assiette avec la ricotta fumée, 2 à 3 morceaux de courge grillée, la brunoise et la purée. Terminez avec les noix torrifiées, la vinaigrette et quelques pousses de moutarde.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

