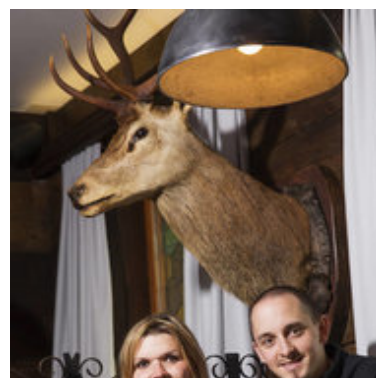


# Parfum de Binn : abricots du valais, pain de seigle AOP, myrtilles de Binn



## Mario Inderschmitten

Pension Albrun  
3996 Binn



Au menu, les recettes sont classiques, bien qu'étonnamment modernes. La présentation des plats est simple avec un côté perfectionniste, tout en respectant un style libre mais soigné.

Mario Inderschmitten est un ancien membre de l'équipe nationale des cuisiniers et a également fait partie de la sélection 2012 des Marmite Youngster.

Il revient aux sources et s'installe dans la vallée du Binn dont il est originaire. Avec sa partenaire Laetitia Wach, responsable du secteur « service » et « pension », il apporte un vent nouveau dans cette vallée qui lui est chère.

Best of Swiss Gastro Award 2015, distingué dans la catégorie "Classique".

[www.albrun.ch](http://www.albrun.ch)

## INGRÉDIENTS

### INGRÉDIENTS

#### Sucette d'abricots:

250g purée d'abricots  
60g sucre  
200g chocolat blanc

#### Compote de myrtilles:

100g vin rouge  
100g vin de Porto  
50g sucre  
20g féculé de maïs  
20g chair de myrtilles  
200g myrtilles de Binn

#### Panna Cotta d'abricots:

## PRÉPARATION

### PRÉPARATION

#### Sucette d'abricots

Faire fondre le chocolat blanc  
Démouler les demi-sphères et les plonger dans le chocolat  
Laisser ensuite décongeler au frigo  
Verser la masse dans un moule à glaçon (forme demi-sphère) et le congeler  
Mélanger la purée avec le sucre

#### Compote de myrtilles

Cuire à feu doux le vin rouge, le porto et le sucre (laisser réduire)  
Mêler énergiquement avec la chair de myrtilles et mélanger le tout  
Porter à ébullition le mélange un court instant  
Incorporer les myrtilles dans la sauce et la faire mariner

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Parfum de Binn : abricots du valais, pain de seigle AOP, myrtilles de Binn



200g purée d'abricots  
200g crème  
60g sucre  
4g agar

## Gel de myrtilles:

200g purée de myrtilles  
2g agar  
20g sucre

## Pain de seigle financier:

300g pain de seigle finement émietté  
100g sucre glace  
50g farine  
250g beurre liquide  
200g sucre  
400g blanc d'œuf

## Flocons de pain de seigle:

200g le reste du pain de seigle  
100g farine  
100g sucre  
200g beurre

## *Panna Cotta d'abricots*

Porter à ébullition la purée d'abricots avec la crème, le sucre et l'agar

Remplir les verrines avec la masse

Placer le tout au frigo pour que la masse se raffermisse

Gel de myrtilles

Chauffer les ingrédients ensemble puis les verser dans un récipient, mélanger ensuite le tout

## *Pain de seigle financier*

Mélanger le pain de seigle avec le sucre glace, la farine et le beurre

Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige très ferme et l'incorporer délicatement à la masse

Verser le tout sur une plaque et cuire env. 15 min à 170°C au four

Laisser refroidir et couper le financier en morceaux

## *Flocons de pain de seigle*

Mélanger tous les ingrédients et les verser sur une plaque garnie de papier sulfurisé

Cuisson au four : 180°C

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

