

Poires vin rouge-épices, fourme d'Ambert, caramel de betteraves et crumble de grattons



Cyrille Zen

La Bergerie de Sarpoil
63490 St-Jean-en-Val (Auvergne)



Cyrille a intégré dès l'âge de 14 ans un lycée hôtelier. A 20 ans, il rachète seul un lieu qu'il voyait fermé depuis plusieurs années. En août 2006, Cyrille, fraîchement marié, rachète la Bergerie de ses débuts. C'est un retour aux sources et un véritable succès pour le couple qui obtient une étoile au guide Michelin en mars 2011 grâce à une cuisine gastronomique. Cyrille Zen participe en 2012 à l'émission Top Chef, qu'il termine en deuxième position. Son but était de se confronter aux autres candidats mais également d'être jugé par de grands chefs car il n'avait jamais eu la chance de travailler pour des maisons étoilées.

www.labergeriedesarpoil.com

INGRÉDIENTS

Pour 20 personnes

Poires au vin rouge :

¼ de vin rouge d'Auvergne
4 poires Williams
100g de sucre semoule
1 bâton de vanille
1 clou de girofle
1 bâton de cannelle
2 tranches de citron
200g de Fourme d'Ambert

PRÉPARATION

Faire réduire ¼ de vin rouge avec 100g de sucre, le bâton de vanille, le clou de girofle, le bâton de cannelle et les 2 tranches de citron.

Éplucher les 4 poires et les rajouter dans le vin et continuer la cuisson jusqu'à la compote.

Retirer la vanille (après avoir récupéré les graines), le clou de girofle, la cannelle et le citron. Mixer l'ensemble et le mettre à refroidir.

Mixer les 200g de Fourme d'Ambert avec la crème et les feuilles de gélatine lavées et fondues.

Mettre à cuire jusqu'au caramel 100g de sucre avec l'eau. Déglacer et stopper la cuisson avec le vinaigre de Xérès.

Faire des billes de poires et les tremper dans le caramel

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Poires vin rouge-épices, fourme d'Ambert, caramel de betteraves et crumble de grattons



100g de crème liquide entière
2 feuilles de gélatine et 1g d'agar
agar
1 betterave chiogia
1 betterave jaune

Caramel de betteraves rouges

100g de sucre semoule
1 betterave rouge
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès.
2 cuillères à soupe d'eau

Crumble de grattons

100g de grattons de porc salés
100g de chapelure brune

comme des pommes d'amour.

Pour le crumble de grattons, mixer les deux éléments pour obtenir une poudre fine.

Dressage.

La Bergerie de Sarpoil
Sarpoil 63490 St-Jean-en-Val
T +33 4 73 71 02 54

www.labergeriedesarpoil.com

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

