

# Quenelles coeur coulant de Vacherin Fribourgeois AOP et trompe l'oeil de ravioles d'épinards, salade d'épinards frais et sauce vierge noisette, tuile de vacherin



## Sophie Grandjean Archelas



Ingénieure agroalimentaire, gagnante du concours du Vacherin fribourgeois AOP "Le Chef, c'est vous!"  
1630 Bulle

### Pourquoi participer au concours?

"Tout d'abord car j'aime cuisiner. En rentrant d'une journée de travail, c'est ma manière de couper, de me détendre avant de débiter la 2ème partie de la journée, familiale. Rien de bien sorcier. Juste un moment à moi, et depuis peu, un moment de partage avec ma fille de 3ans qui aime contribuer aux recettes."

### Et pour la petite anecdote:

"Il y a 4ans, pendant Noël, ma grand-mère maternelle de 98ans était au plus mal, hospitalisée. Elle commençait à renoncer et à ne plus s'alimenter. En arrivant à Marseille pour les fêtes, je me suis rendue à son chevet, avec un bout de vacherin fribourgeois. J'ai insisté, pour qu'elle en prenne un bout, même un tout petit. Et elle s'est exécutée, sans trop d'entrain. Elle a laissé fondre : «il a du goût. Pas comme la nourriture ici. Ça réveille! Et ça fond dans la bouche, pas besoin de mâcher». Et après une cure d'une semaine 100% vacherin, elle s'est ressaisie. Grâce au vacherin ? On ne saura jamais : nous fêterons ses 102 ans cet été.

C'était donc un joli clin d'œil que d'essayer de cuisiner ce fromage qui a - un peu- sauvé ma grand-mère."

[www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch)

## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

### Trompe-l'œil de ravioles d'épinards:

400 g d'épinards frais  
30 cl de crème fraîche  
4 g d'agar-agar  
1 blanc d'œuf

## PRÉPARATION

*Trompe-l'oeil de ravioles d'épinards*

Blanchir les épinards. Egoutter.

Hors du feu, mixer avec la crème, le blanc d'œuf, le sel et le poivre.

Ajouter l'agar-agar (pour une consistance ferme, prévoir 4g pour 500ml de liquide)

Remettre sur le feu et dès ébullition, laisser bouillir 2 min en remuant.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Quenelles cœur coulant de Vacherin Fribourgeois AOP et trompe l'oeil de ravioles d'épinards, salade d'épinards frais et sauce vierge noisette, tuile de vacherin

## Quenelles cœur coulant au vacherin Fribourgeois AOP:

75 g de beurre  
30 cl d'eau  
150 g de farine  
4 œufs entiers + 1 jaune d'œuf  
225 g de Vacherin Fribourgeois  
AOP Extra râpé  
200 g de Vacherin Fribourgeois  
AOP Extra à la coupe  
Noix de muscade  
Poivre

## Salade d'épinards:

150 g d'épinards frais  
4 petits oignons nouveaux  
2 petites tomates bien mûres  
4 cs d'huile d'olive  
4 cs d'huile de noisette  
2 cs de concentré de tomates  
1 cs d'huile olive  
1 cs d'huile de noisettes

## Tuiles:

180g de Vacherin Fribourgeois  
AOP râpé  
6 cs. de pastis  
(1 tuile = 30g Vacherin  
Fribourgeois AOP + 1 cs. pastis)

## Matériel spécifique:

Papier alimentaire (cellophane)  
6 emporte-pièces circulaires  
(diamètre ~8 cm)

1 emporte-pièce rectangulaire  
(~ 14x7 cm)  
Grand plat rectangulaire

Verser la préparation dans un plat rectangulaire chemisé  
(papier sulfurisé ou cellophane) et laisser refroidir et figer.

## Quenelles cœur coulant au Vacherin Fribourgeois AOP

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'eau et le  
poivre.

Ajouter la farine et laisser cuire 5 min.

Hors du feu, ajouter les œufs 1 par 1, puis le Vacherin  
Fribourgeois AOP râpé et la noix muscade.

Sur du papier alimentaire (30 x 30 cm), étaler la  
préparation en un rectangle de 20 x 10 cm.

Couper le Vacherin Fribourgeois AOP en longues  
allumettes de la grosseur d'un doigt.

Au centre de la préparation, déposer les allumettes de  
Vacherin Fribourgeois AOP et faire un tour de moulin à  
poivre.

Refermer le papier alimentaire et faire rouler sur le plan de  
travail afin de former un boudin hermétique.

Répéter l'opération 4 fois (4 boudins).

Réserver 30 min. au frais.

Plonger les quenelles avec le papier dans l'eau bouillante  
légèrement salée pendant 30 min.

Sortir les quenelles et retirer le papier.

Disposer les quenelles dans un plat à gratin, déposer 1  
fine lamelle de Vacherin Fribourgeois AOP sur la longueur.

Enfourner à 150°C pendant 15 min. (avant le dressage).

Salade d'épinards

Découper finement les oignons et les tomates.

Mélanger aux deux huiles, saler, poivrer et réserver.

Tuiles

Mettre les 30g de vacherin + pastis dans un emporte-pièce  
circulaire (6 fois).

Mettre au four à 150°C pendant 8 min puis monter le four  
à 200°C pendant environ 3 min (à surveiller).

OU

Étaler la préparation vacherin + pastis sur une plaque de  
cuisson en silicone.

Mettre au four à 150°C pendant 8 min puis monter le four  
à 200°C pendant environ 3 min (à surveiller).

Sortir du four et laisser refroidir. Casser des tuiles en  
formes aléatoires.

Dressage final

Découper 6 rectangles de ravioles à l'emporte-pièce  
rectangulaire.

Dresser un rectangle d'épinards par assiette.

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

**Quenelles coeur coulant de Vacherin  
Fribourgeois AOP et trompe l'oeil de  
ravioles d'épinards, salade d'épinards frais  
et sauce vierge noisette, tuile de vacherin  
au pastis**

Disposer 4 fines lamelles de Vacherin Fribourgeois AOP Extra (comme « socle »).

Sortir les quenelles du four, découper en tronçons et en déposer 4 sur les lamelles de Vacherin Fribourgeois AOP.

Mélanger les feuilles d'épinards frais à 4 cs de sauce vierge.

Disposer dans l'assiette et verser sur chaque salade 2 cs de sauce « égouttée » (seulement les cubes de tomates et oignons).

Disposer délicatement la tuile sur la salade et dessiner un trait avec du concentré de tomates détendu aux huiles (noisette et olive) au centre de l'assiette.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE