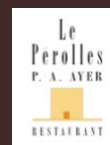


Risotto Gallo au Vacherin fribourgeois parfumé au vin cuit, fricassée de cardon de Genève aux truffes de nos régions (recette à 4 mains avec Annick Jeanmairet)



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 17/20 au GaultMillau. Dans le cadre de l'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

www.leperolles.ch

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

400 g de Risotto Gallo
20 g de beurre clarifié
10 g d'échalote hachée
vin cuit
100 g de vin blanc
1.2 kg de fond de légumes ou
fond de volaille
200 g de Vacherin Fribourgeois
AOC
400 g de cardons en conserve
20 g de beurre
truffes de nos régions
assaisonnement

Garniture

PRÉPARATION

Faire revenir les échalotes hachées au beurre clarifié, ajouter le risotto Gallo et laisser pincer.
Mouiller au vin blanc, laisser revenir et ajouter un peu de vin cuit.
Laisser réduire à glace et mouiller avec les 2/3 de fond de légumes, laisser cuire gentiment en remuant régulièrement.
Une fois cuit, retirer sur une plaque beurrée.

Garniture

Égoutter et couper les cardons selon la taille désirée, garder le jus de cuisson pour finir le risotto, puis les faire revenir au beurre dans une sauteuse.
Laver les truffes à l'eau froide à l'aide d'une brosse.
Couper des rondelles très fines à l'aide d'une mandoline pour la décoration.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Risotto Gallo au Vacherin fribourgeois parfumé au vin cuit, fricassée de cardon de Genève aux truffes de nos régions (recette à 4 mains avec Annick Jeanmairet)

120 g de beurre
vin cuit
pluches de cerfeuil
chips de pommes de terre bleues

Finition du risotto

Porter à ébullition les 3/4 du fond de légumes et de cardons restant dans une sauteuse.

Ajouter le riz et terminer la cuisson. Lier au Vacherin Fribourgeois AOC. Mettre une belle noix de beurre.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de vin cuit. Servir le risotto très onctueux. Si le risotto est un peu épais, le délayer avec le reste du fond de légumes.

Décorer de cardons étuvés au beurre et de fines rouelles de truffes.

Finir avec une chips de pomme de terre et des pluches de cerfeuil.

Restaurant "Le Pérolles"
1700 Fribourg

www.leperolles.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE