

Complicité de potimarron, nuage et crumble de saucisse aux choux vaudoise IGP, tuile de châtaigne



Bernard et Guy Ravet

Restaurant L'Ermitage
1134 Vufflens-le-Château



En 1989, forts d'une déjà flatteuse réputation acquise à Echallens, Bernard et Ruth Ravet se donnent un nouveau défi. Ils acquièrent et aménagent, à Vufflens-le-Château, une ancienne maison de maître, qui sera désormais vouée au bonheur de leurs hôtes à l'enseigne de L'Ermitage.

Les années passent et la renommée grandit. Au fil du temps, Nathalie et Guy Ravet se joignent à leurs parents, après qu'ils aient acquis de robustes formations à l'Ecole hôtelière de Lausanne, étayées par des expériences professionnelles dont Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris et Le Per Se à New York.

Ayant fait de l'hédonisme épicurien son credo, loin des coups de bluff et d'esbroufe, la famille Ravet déploie tous ses dons pour faire de L'Ermitage un haut lieu de la gastronomie.

www.ravet.ch

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pour le velouté:

500 g potimarron
25 cl lait
8 cl crème
1.5 g curcuma

Pour le nuage de saucisse aux choux:

17.5 cl crème
27.5 cl lait
½ saucisse aux choux

PRÉPARATION

Enlever la peau extérieure et les grains, couper en petits dés de 2 cm pour en obtenir 250 g.

Cuisson du velouté

Faire cuire le potimarron 15 minutes à la vapeur température 100°C. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème, et le curcuma, ajouter le potimarron, faire cuire 15 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il tombe en purée.

Mixer très fin, assaisonner et réserver.

Préparation du nuage de saucisse aux choux

Plonger la saucisse aux choux dans l'eau bouillante, baisser la température afin que l'eau ne recuisse pas et

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Complicité de potimarron, nuage et crumble de saucisse aux choux vaudoise IGP, tuile de châtaigne



Pour la tuile:

50 g farine de châtaigne
50 g farine fleur
120 g beurre fondu tiède
100 g blanc d'oeuf
1 pincée de sel

garder au chaud 15 minutes.

Égoutter la saucisse, la piquer pour laisser goutter la graisse, fendre la peau et retirer la viande.

Cuire le lait, la crème, la saucisse prélevée, mixer, filtrer, refroidir et mettre en siphon, 1 cartouche de gaz, garder au frais.

Préparation du crumble

Mettre à sécher le reste de la saucisse en l'émiettant sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson, 1 heure au four à 90°C.

Préparation de la tuile

Mixer ensemble tous les éléments, mettre au frais 1 heure. Étirer l'appareil en bande fine avec une spatule sur un papier antiadhésif. Cuire au four à 140° 4 à 6 minutes.

Finition

Chauffer le velouté, décorer avec le siphon et avec le crumble de saucisse. Poser dessus la tuile de châtaigne.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

