Le donut revisité au Vacherin Fribourgeois AOP « Rustic » en vinaigrette aux légumes oubliés, chanterelles et truffes du pays - Concours "La recette du Chef !"

Ivo Holenstein

Battle 1 - Concours "La recette du Chef !"
Route de l'Ancien Comté 33

Agé de 25 ans, Ivo Mario Holenstein vient de terminer son apprentissage de cuisinier au restaurant « Le Pérolles » de Pierrot Ayer. Auparavant, il s'est formé dans les langues, tout en ayant passé avec succès les examens de Baccalauréat International, puis du Collège Kirchenfeld à Berne.

Chers amateurs du Vacherin Fribourgeois AOP, chers gastronomes, chers lecteurs, chers amis,

Dans nos jours les produits régionaux ont de plus en plus une grande importance économique et socioculturelle : les gens s'intéressent pour tout les gammes BIO, faire Trade, locaux et sous protection d'origine et appellation, comme l'AOP et l'IGP. Avec raison ils font ça, autrement beaucoup de beaux produits voudraient perdre leurs valeurs historiques, d'origine, de production et donc forcement aussi leurs hautes qualités. Heureusement le Vacherin Fribourgeois AOP suives une production contrôlée et assez stricte qui à la fin garantie l'excellente qualité de ce fromage qu'on peux manger très bien froid, mais qui se prêt très bien aussi en cuisine. Cru ou cuisiné, son gout riche et puissant peut affiner un mets d'une manière unique.

En regardant tout le mentionné et pour montrer la variété d'utilisation de ce fromage, j'ai décidé de faire partie du concours du Vacherin Fribourgeois. Mon but était de créer un mets froid qui peut être servie comme entrée sur un menu ou pour manger à l'apéro, idéal pour l'été. J'ai opté pour faire une variété de Donut, salé, qui se présent brillant avec une glaçure au Vacherin Fribourgeois AOP. Il est garni avec des légumes coupés très finement, tel comme les donuts américains aussi et sera servi avec une vinaigrette de produits du terroir, tels comme le topinambour, le salsifis et des chanterelles.

En participant dans le concours j'espère d'enrichir les façons d'emploi du Vacherin Fribourgeois AOP, de motiver des gens à essayer la même recette à la maison ou de faire partie du concours le prochain an avec une belle nouveauté.

Plat principal

4 personnes

PRÉPARATION

Ingrédients pour 6 personnnes

Préparation

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Le donut revisité au Vacherin Fribourgeois AOP « Rustic » en vinaigrette aux légumes oubliés, chanterelles et truffes du pays - Concours "La recette du Chef !"

30 min

Facile

INGRÉDIENTS

Pour la pâte
16 gr Levure fraise
175 gr Lait
375 gr Farine
25 gr Sucre
3 gr Sel
Poivre
40 gr Beurre fondu
1 oeuf (±53 gr)
40 gr Vacherin fribourgeois AOP
2000 gr Huile d'arachide (friteuse)

Pour le glaçage au Vacherin Fribourgeois AOP
100 gr Lait
100 gr Crème entière
100 gr Vacherin Fribourgeois AOP
2 gr Agar agar
Sel, poivre

Pour les garnitures sur le donut
30 gr Carotte
30 gr Poireau
30 gr Betterave rouge crue
5 gr Truffes du pays

Pour la vinaigrette et le décor
150 gr Salsifis
150 gr Topinambour
150 gr Chanterelles du pays
60 gr Vacherin Fribourgeois
5 gr Échalotes
5 gr Ciboulette

Pour la pâte

- Tiédir le lait et diluer la levure là dedans.
- Couper le Vacherin Fribourgeois AOP en cubes de 4 mm.
- Tiédir le lait, ajouter le beurre fondue et l'œuf.
- Faire in mélange sec avec la farine, le sucre, le sel et le poivre, ensuite ajouter les liquides et mélanger le tout au batteur jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la cuve.
- À la fin incorporer les cubes de Vacherin Fribourgeois AOP et laisser reposer la pâte couverte avec un linge humide dans un endroit chaud pendant environ une heure.
- Abaisser la pâte sur 1cm et à l'aide de deux emporte pièces de 3 et 8 cm de diamètre faire les cercles de donuts.
- Laisser reposer les donuts encore 20 minutes et ensuite les frire à 175°C jusqu'à dorés.
- Égoutter les donuts sur du papier ménage pour enlever le restant d'huile.

Pour le glaçage au Vacherin Fribourgeois AOP

- Mélanger le lait avec la crème entière et l'agar agar et porte à ébullition.
- Mijoter pendant environ 2 minutes pour que l'agar agar agisse et incorporer le fromage, le diluer.
- Passer et laisser prendre avant de glacer les donuts.

Pour les garnitures sur le donut

- Eplucher la carotte et la betterave rouge crue, laver le poireau et les couper en brunoises de 2 mm.
- Blanchir les carottes et le poireau et refroidir dans de l'eau glacé.
- Couper la betterave rouge en brunoises et juliennes, ainsi comme les truffes du pays aussi.

Pour la vinaigrette et le décor

- Éplucher les salsifis, les topinambours et laver les

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Le donut revisité au Vacherin Fribourgeois AOP « Rustic » en vinaigrette aux légumes oubliés, chanterelles et truffes du pays - Concours "La recette du Chef !"

1	Citron
5 gr	Beurre
10 gr	Miel
30 gr	Huile de cameline
10 gr	Vinaigre de champagne

Sel, poivre

Pousses de salades

chanterelles.

- Couper des fines lamelles de salsifis et les faire revenir avec le beurre et le miel. Déglacer au vinaigre de champagne et mouiller à l'eau jusqu'à hauteur, cuire croquantes.
- Couper des dés de 3mm de topinambour et des bâtonnets de 1 cm de salsifis Les blanchir à l'eau salé.
- Couper les Vacherin Fribourgeois AOP en dés de 4mm. ; laver et sauter les chanterelles.
- Ciseler les échalotes et la ciboulette et mélanger le tout, assaisonner à l'huile de caméline et au vinaigre au champagne.

Dressage

- Garnier le donut avec les brunoises de carottes, poireau et betterave rouge. Poser le donut au milieu de l'assiette et faire un cercle avec la vinaigrette de légumes oubliés autour.
- Garnier le donut et le cercle avec des pousses de salade et les juliennes de truffes si désiré.
- Servir légèrement tiède.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE