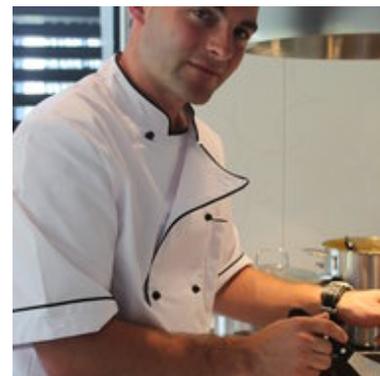


Filet mignon de porc aux figes et sa sauce vin rouge et baies, Syphon de purée à la vanille et sa tuile au Gruyère AOP, Cannelloni de légumes



Gregory Braillard

La Passion Traiteur
1630 Bulle



Je vis le jour le 24 octobre 1983. Dès mon plus jeune âge, j'ai évolué dans le milieu de la restauration. J'ai acquis mon expérience dans la cuisine, puis au service, du Restaurant des Remparts à Gruyères. Malgré mon intérêt grandissant pour la gastronomie, mon parcours professionnel m'a mené vers un autre type de cuisine, la chimie.

En effet, j'ai obtenu un master en chimie puis un diplôme d'enseignement secondaire. Je suis actuellement enseignant de chimie au Collège du Sud à Bulle.

Cependant, ma passion de la cuisine était trop forte et j'ai décidé de mettre en place le service traiteur La Passion en 2011. Par souci d'assurer un service de qualité, j'ai effectué plusieurs stages culinaires. Perfectionniste, je désire offrir une cuisine soignée et personnalisée à base de produits de saison tout en restant flexible et ouvert à vos idées et envies.

www.lapassiontraiteur.ch

INGRÉDIENTS

Recette pour 6 personnes

Filet Mignon aux figes

2 filets mignons de porc parés
(~550g/filet mignon)
8 figes séchées

Sauce vin rouge et fruits rouges

1 échalote
3dl de vin rouge
200g de mélange de baies
(framboises, raisinets, mûres,
cassis
1 bouquet aromatique (thym,
romarin, laurier)

PRÉPARATION

Filet mignon de porc aux figes

Couper chaque filet mignon en deux. Découper les figes en bâtonnets d'environ 1cm de large. Enfoncer un couteau étroit au centre du filet mignon et faire une incision sur la longueur du filet. Insérer les bâtons de figue dans l'ouverture et les pousser jusqu'au fond du filet. Ficeler le filet, assaisonner et le faire colorer à la poêle. Mettre le filet au four et le cuire à basse température, c'est-à-dire à 80°C jusqu'à ce que la sonde de température indique 65°C à cœur. Sortir du four, laisser reposer 2min et couper le filet en biseau.

Sauce vin rouge et fruits rouges

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Filet mignon de porc aux figues et sa sauce vin rouge et baies, Syphon de purée à la vanille et sa tuile au Gruyère AOP, Cannelloni de légumes



1-2 cc de sucre

Siphon de purée à la vanille

900g de pomme de terre rate ou
pour la purée

3dl de crème 35%

1 gousse de vanille

30g de beurre

Sa tuile au Gruyère AOP

60g de gruyère râpé

20g d'amandes effilées ou en
bâton

Cannelloni de légumes

1 courgette verte

1 courgette jaune

150g de carotte

150g de carotte jaune

Faire suer l'échalote dans du beurre puis mouiller avec 3dl vin rouge. Ajouter le mélange de baies et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter un bouquet aromatique. Laisser mijoter durant 20 minutes puis passer au chinois. Réduire, saler, poivrer et modérer l'acidité avec un peu de sucre. Monter la sauce au beurre ou la lier de la maïzena.

Siphon de purée à la vanille

Cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans l'eau salée. Passer les pommes de terre au tamis afin d'obtenir une purée très fine pour ne pas boucher le siphon.

Pendant que les pommes de terre cuisent, fendre une gousse de vanille sur la longueur et racler les grains de vanille avec le dos du couteau. Ajouter les grains à 3dl de crème 35% préalablement placés dans une casserole. Porter la crème à ébullition et l'ajouter petit à petit à la purée encore chaude. Il est possible d'ajouter quelques noix de beurre. Saler la purée et l'introduire dans un siphon résistant au chaud. Vous pouvez repasser votre purée au tamis pour être totalement certain qu'il ne reste aucun grumeau qui boucherait le siphon.

Injecter 2 cartouches de gaz, secouer et placer le siphon au bain marie pour conserver la chaleur.

Sa tuile au Gruyère AOP

Râper le Gruyère puis en parsemer un peu sur une plaque à gâteau chemisée d'un papier cuisson. Donner la forme désirée à la tuile à l'aide d'un emporte pièces.

Cuire les tuiles environs 10 minutes à 200°C dans un four préchauffé. Il faut que le fromage ait séché.

Cannelloni de légumes

Eplucher et faire de fins bâtonnets de carottes jaunes et oranges. Précuire les bâtonnets 4 minutes au four à vapeur puis les refroidir. Couper de fines bandes de courgettes jaunes et vertes. Superposer 12 bandes de courgettes en alternant les couleurs de façon à ce que chaque bande recouvre la moitié de la précédente. Placer une poignée de bâtons de carottes dans le sens de longueur au centre des bandes de courgettes. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Rouler les bandes comme un sushi en serrant bien le rouleau formé. Couper en biseau de petits cannellonis que vous pouvez placer sur une fine tranche de

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



**Filet mignon de porc aux figues et sa sauce
vin rouge et baies, Syphon de purée à la
vanille et sa tuile au Gruyère AOP,
Cannelloni de légumes**



courge découpée à l'emporte-pièce. Placer les cannellonis
5 minutes au four à vapeur à 100°C.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

