

La Cuchaule façon pain perdu, au vacherin fribourgeois au dés de pommes parfumé au romarin en vinaigrette de vin cuit



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 18/20 au GaultMillau, promu cuisinier romand de l'année 2014. Dans le cadre de l'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

www.leperolles.ch

INGRÉDIENTS

Recette pur 8 personnes

1 petite cuchaule
Masse à pain perdu
50 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs
200 g de lait
200 g de crème

100 g de beurre fondu pour la cuisson du pain perdu

450 g de vacherin fribourgeois AOP

3 pommes Golden
beurre fondu 20 g
Romarin

PRÉPARATION

Parer et couper la cuchaule de façon régulière.

Mélanger tous les ingrédients pour la masse et tremper les morceaux de cuchaule.

Cuisson du pain perdu :

Dans une poêle en téflon, préchauffer, ajouter un peu de beurre fondu, et déposer les tranches de cuchaule imbibées de masse. Les colorer de façon très régulière sur chaque côté. Les retirer sur une plaque recouverte de papier absorbant. Poser ensuite sur une plaque en téflon.

Parer et couper de fines tranches de Vacherin Fribourgeois AOP de façon régulière et les réserver sur une assiette au réfrigérateur.

Peler et enlever le nœud des pommes à l'aide d'un vide-pomme.

Couper des petits dés de façon très régulière.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



La Cuchaule façon pain perdu, au vacherin fribourgeois au dés de pommes parfumé au romarin en vinaigrette de vin cuit



20 g de sucre
250 g de champignons des bois
20 g de beurre fondu

3 endives
jus de citron
noix concassées
Vinaigrette

40 g d'huile d'olive
20 g de vinaigre balsamique blanc
vinaigre balsamique 10 ans
sel et poivre
10 gr échalote hachée
ciboulette
vin cuit
cressonnette
pointes de ciboulette

Faire revenir au beurre fondu avec un peu de romarin.
Ajouter un peu de sucre pour une légère coloration.
Contrôler la cuisson et retirer sur une plaque.

Laver et parer les champignons des bois.
Les faire revenir au beurre fondu, assaisonner de sel et de poivre puis les retirer.

Parer et couper les endives en effilochée dans le sens de la largeur.
Ajouter un peu de jus citron afin qu'elles ne noircissent pas. Ajouter un peu de noix concassées avant de dresser

Vinaigrette :

Mélanger tous les ingrédients précités dans une terrine.
Ajouter, à la fin, le vieux vinaigre balsamique.
Assaisonner de sel et de poivre.
Ajouter les échalotes hachées et la ciboulette.

Dressage de l'assiette

Poser le pain perdu de cuchaule préchauffé au centre de l'assiette.
Parsemer le pain perdu de dés de Golden au romarin et ajouter les tranches de Vacherin Fribourgeois AOP.
Décorer d'endives effilochées et de champignons des bois en vinaigrette.
Poser quelques petits points de vin cuit.
Ajouter un peu de cressonnette et des pointes de ciboulettes en décor.
A l'aide d'une cuillère, verser un peu de sauce vinaigrette autour du pain perdu.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

