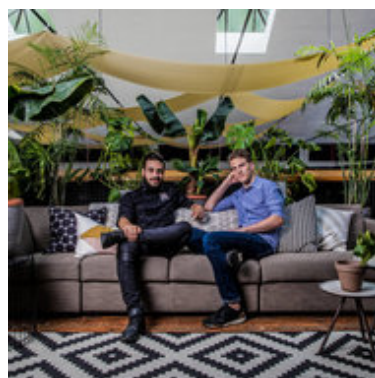


Ricotta fumée au bois de cerisier, courge grillée, purée de butternut, citron rangpour, noix et vinaigrette



Ben & Léo

Café de la Fonderie
Route de la Fonderie 11, 1700
Fribourg

Ben & Léo



13 points Gault&Millau 2018

Chefs du Café de la Fonderie et direction gastronomique à Le Cintra Gastrobar, tous deux originaires de Fribourg... Formés à l'Institut Paul Bocuse et à l'Ecole Alain Ducasse.

Nous avons d'abord été chefs à domicile puis notre volonté de proposer notre cuisine créative nous a naturellement poussé à s'installer à Fribourg, d'où nous venons...

Beaucoup mieux et beaucoup plus de détails :

<http://lesfribourgeois.ch/portraits/ben-leo/>

Entrée

6 personnes

PRÉPARATION

Pour la ricotta

- Mélanger la ricotta avec 1 cs d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.
- Fumer la ricotta dans un bac fermé, laisser tirer au moins 2 heures au frigo.

Pour la purée de courge

- Eplucher et couper la courge en gros morceaux.
- Les mettre à cuire dans de l'eau salée pendant 25 minutes minimum.
- Mixer dans un blender avec un peu d'eau de cuisson, de crème entière, de beurre et de poivre. Il faut qu'elle soit bien lisse.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Ricotta fumée au bois de cerisier, courge grillée, purée de butternut, citron rangpour, noix et vinaigrette



INGRÉDIENTS

1 potimarron

300 g de ricotta

300 g de courge butternut

1 échalote

1 citron rangpour

10 cerneaux de noix

1 dl d'huile de noix

1 orange

2 cs de vinaigre de xeres

sel et poivre

Huile d'olive bio

Crème

Appareil à fumer

Bois de cerisier

Pour la brunoise de potimarron

- Couper un demi potimarron en mini-cubes de 0.5 x 0.5 cm. Les blanchir à l'eau ou la vapeur 2 à 3 minutes.
- Les placer dans un bac. Zester le citron rangpour puis presser le jus. Ajoutez un peu d'huile d'olive, l'échalote hachée finement, du sel et du poivre. Réserver.

Pour les potimarrons grillés

- Cuire des tronçons de potimarrons 7 minutes au four à vapeur.
- Une fois cuits, les griller à la plancha ou à la poêle avec un peu d'huile d'olive et une poignée de sucreroux.

Autre

- Torrifier les noix au four à 180° pendant 7 minutes.
- Réaliser une vinaigrette avec le jus d'une orange, l'huile d'olive, 1 à 2 cs de vinaigre de xérès, du sel et du poivre.
- Dresser l'assiette avec la ricotta fumée, 2 à 3 morceaux de courge grillée, la brunoise et la purée. Terminez avec les noix torréfiées, la vinaigrette et quelques pousses de moutarde.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

