

Tian de courgettes, aubergines et tomates confites au Vacherin fribourgeois AOC, rosace de filet d'agneau 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 17/20 au GaultMillau. Dans le cadre de l'Arène Gourmande, il propose des recettes originales et créatives à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

www.leperolles.ch

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

300 g d'aubergines
300 g de courgettes
32 quartiers de tomates confites
60 g d'huile d'olive
thym
300 g de Vacherin Fribourgeois AOC paré
400 g de filet d'agneau
20 g d'huile d'arachide
sel et poivre

Garniture

50 g huile d'olive
25 g vinaigre balsamique blanc

PRÉPARATION

Laver puis couper les aubergines et les courgettes en rondelles.
Les colorer à l'huile d'olive.
Les égoutter sur une grille.
Couper le Vacherin Fribourgeois AOC en fines tranches.

Montage des tians

Poser une tranche d'aubergine au fond d'un cercle de 4 cm de large et 6 cm de haut.
Poser la courgette, déposer une tranche de tomate confite, ajouter le Vacherin Fribourgeois AOC, répéter l'opération deux fois de suite en finissant avec de l'aubergine.
Déposer ensuite une petite tranche de Vacherin Fribourgeois AOC.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tian de courgettes, aubergines et tomates confites au Vacherin fribourgeois AOC, rosace de filet d'agneau en vinaigrette de vin cuit



vin cuit

5 g vin cuit
assaisonnement
2 poires à Botzi
30 g de concassé de tomates
10 g de ciboulette
10 g d'échalote hachée
120 g mini-salade du marché
10 g d'huile de noisette
cresson
pourpier, chrysanthème

Cuisson de l'agneau

Assaisonner le filet d'agneau et préchauffer une poêle à frire.

Ajouter de l'huile d'arachide, colorer la viande sur tous les côtés et la déposer sur une plaque. Finir la cuisson au four à 85°C. La sortir à 50 degrés à cœur.

La retirer du four et la laisser reposer sur une grille.

Récupérer le jus pour la vinaigrette.

Une fois la viande refroidie, la rouler dans un film plastique pour qu'elle prenne une belle forme. La laisser reposer au réfrigérateur quelques heures. On peut aussi cuire la viande la veille.

Vinaigrette

Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique au vin blanc, le sel, le poivre et l'huile de noisette. Ajouter un peu de vin cuit et finir avec le fond de cuisson des filets d'agneau.

Éplucher et couper de petits dés de Poire à Botzi cuits pour la garniture.

À la trancheuse, couper de fines tranches de filets d'agneau de 2 à 3 mm d'épaisseur et les retirer sur un plat.

Laver et essorer le pourpier, le cresson et la mini-salade du marché en décoration.

Finition

Cuisson des timbales de courgettes et d'aubergines sur un plat beurré et les cuire au four à 180°C, environ 8 à 10 minutes et les laisser reposer.

Une fois cuites, les retirer et démouler.

Dressage

Poser en étoile ou rosace 6 à 8 fines tranches de filet d'agneau sur l'assiette. Déposer sur chaque tranche de filet d'agneau un peu de brunoise de Poire à Botzi. Au centre de l'assiette, répartir le pourpier, le chrysanthème, le cresson, etc...

Décorer autour de la viande de petits dés de tomates

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tian de courgettes, aubergines et tomates confites au Vacherin fribourgeois AOC, rosace de filet d'agneau en vinaigrette de vin cuit



émondées et poser sur le centre de l'assiette la timbale de courgettes et aubergines au Vacherin Fribourgeois AOC.

À l'aide d'une cuillère, répartir équitablement la vinaigrette au vin cuit sur l'assiette.

Restaurant "Le Pérolles"

1700 Fribourg

www.leperolles.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

