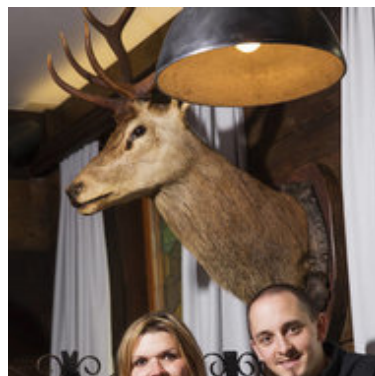


Parfum de Binn : abricots du valais, pain de seigle AOP, myrtilles de Binn



Mario Inderschmitten

Pension Albrun
3996 Binn



Au menu, les recettes sont classiques, bien qu'étonnamment modernes. La présentation des plats est simple avec un côté perfectionniste, tout en respectant un style libre mais soigné.

Mario Inderschmitten est un ancien membre de l'équipe nationale des cuisiniers et a également fait partie de la sélection 2012 des Marmite Youngster.

Il revient aux sources et s'installe dans la vallée du Binn dont il est originaire. Avec sa partenaire Laetitia Wach, responsable du secteur « service » et « pension », il apporte un vent nouveau dans cette vallée qui lui est chère.

Best of Swiss Gastro Award 2015, distingué dans la catégorie "Classique".

www.albrun.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Sucette d'abricots:

250g purée d'abricots

60g sucre

200g chocolat blanc

Compote de myrtilles:

100g vin rouge

100g vin de Porto

50g sucre

20g fécule de maïs

20g chair de myrtilles

200g myrtilles de Binn

Panna Cotta d'abricots:

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Sucette d'abricots

Faire fondre le chocolat blanc

Démouler les demi-sphères et les plonger dans le chocolat

Laisser ensuite décongeler au frigo

Verser la masse dans un moule à glaçon (forme demi-sphère) et le congeler

Mélanger la purée avec le sucre

Compote de myrtilles

Cuire à feu doux le vin rouge, le porto et le sucre (laisser réduire)

Mêler énergiquement avec la chair de myrtilles et mélanger le tout

Porter à ébullition le mélange un court instant

Incorporer les myrtilles dans la sauce et la faire mariner

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Parfum de Binn : abricots du valais, pain de seigle AOP, myrtilles de Binn



200g purée d'abricots
200g crème
60g sucre
4g agar

Gel de myrtilles:

200g purée de myrtilles
2g agar
20g sucre

Pain de seigle financier:

300g pain de seigle finement émietté
100g sucre glace
50g farine
250g beurre liquide
200g sucre
400g blanc d'œuf

Flocons de pain de seigle:

200g le reste du pain de seigle
100g farine
100g sucre
200g beurre

Panna Cotta d'abricots

Porter à ébullition la purée d'abricots avec la crème, le sucre et l'agar

Remplir les verrines avec la masse

Placer le tout au frigo pour que la masse se raffermisse

Gel de myrtilles

Chauffer les ingrédients ensemble puis les verser dans un récipient, mélanger ensuite le tout

Pain de seigle financier

Mélanger le pain de seigle avec le sucre glace, la farine et le beurre

Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige très ferme et l'incorporer délicatement à la masse

Verser le tout sur une plaque et cuire env. 15 min à 170°C au four

Laisser refroidir et couper le financier en morceaux

Flocons de pain de seigle

Mélanger tous les ingrédients et les verser sur une plaque garnie de papier sulfurisé

Cuisson au four : 180°C

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

