

# Emulsion de serac d'alpage sur une déclinaison de courge et oeuf au soja



## Ben & Léo

Café de la Fonderie  
Route de la Fonderie 11  
1700 Fribourg



## Plat principal

 8 personnes

## INGRÉDIENTS

250 g de crème  
250 g de serac  
sel et poivre

10 oeufs de ferme  
sauce soja

500 g courge butternut  
500 g de purge potimarron  
safran  
vinaigre balsamique blanc  
1 étoile d'anis  
1 bâton de cannelle  
beurre

10 orange  
1 cs de miel

2 oeufs déshydratés la veille  
noix torréfiées

## PRÉPARATION

En compagnie de Fabrice Simonet, Ben & Léo vous présentent un plat comme point de départ l'accord du vin : Traminer du Vully.

1/ Réaliser une brunoise de potimarron, placer dans un sac sous vide avec l'étoile d'anis, le bâton de cannelle, une pointe de safran, 2 cs de beurre, une pincée de sel.

2/ Cuire 4-5 min au four à vapeur pour que la brunoise reste croquante.

3/ Réaliser la confiture d'orange en zestant les oranges et en récupérant les suprêmes. Cuire 4x les zestes dans de l'eau et porter à ébullition les suprêmes avec 1 cs de miel. Mixer le tout.

4/ Mettre à cuire le potimarron grossièrement coupé dans une casserole d'eau salée. Une fois presque cuits, les placer sur une plaque de four avec du papier sulfurisé, saupoudrer de sucre et rôtir 5 bonnes minutes au four à 200°C.

5/ Sortir du four et mixer les potimarrons avec un peu d'eau de cuisson réservée et encore chaude, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

6/ Faire fondre le serac dans la crème, saler, poivrer et mixer au thermomix. Placer dans un syphon et ajouter 2 cartouches de gaz. Réserver dans une eau à 65°C.

7/ Récupérer les jaunes des oeufs de ferme. Les placer

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



## Emulsion de serac d'alpage sur une déclinaison de courge et oeuf au soja



dans un récipient avec de la sauce soja. Cuire au four 5min à 65-70°C.

8/ Les jaunes d'oeufs qui casseront lors de la sortie du four sont récupérés pour être désydratés dans un four à 50° toute une nuit.

9/ Pour le dressage, disposer un peu de purée de courge au fond ainsi qu'une CS de brunoise que vous aurez réchauffée au beurre, parsemer de noix concassées. Ajouter 3 pointes de confiture d'orange. Placer un jaune d'oeuf au soja au centre. Recouvrir d'espuma de sérac et râper un peu d'oeuf déshydraté.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

