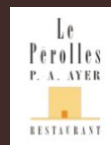


La Tatin de salsifis au vieux vacherin fribourgeois et topinambour



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

INGRÉDIENTS

Recette pour 8 personnes

Salsifis

400 g de salsifis

Eau

Citron

25 gr Beurre

Assaisonnement

Topinambours

300 g de topinambours

Jus de citron

Eau

20 gr Beurre

Assaisonnement

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Les salsifis

Laver et peler les salsifis.

Les réserver dans de l'eau citronnée.

Emincer finement en tronçons réguliers les bâtonnets de salsifis.

Les étuver au beurre. Assaisonner de sel.

Les topinambours

Laver et peler les topinambours.

Les couper en petits dés.

Les étuver au beurre et assaisonner de sel et les retirer sur une plaque.

Le Vacherin Fribourgeois AOP

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



La Tatin de salsifis au vieux vacherin fribourgeois et topinambour



450 g de Vacherin Fribourgeois AOP

Farce

Ciboulette

20 gr Cornes d'abondance

étuvées

Moules en téflon 7cm, diamètre

2cm de profondeur

Beurre fondu 20 gr

Papier à pâtisserie

Pâte à filo

Beurre fondu selon besoin

Roquette

Huile d'olive 30 gr

Huile de truffe un peu

Vinaigre de balsamique blanc 10 gr

Vinaigre balsamique 5gr

Sel

Poivre

Truffes hachées

Brunoise de légumes blanchie

Parer et enlever la couenne du fromage.

Couper en petits dés réguliers.

Mélanger les topinambours refroidis avec le Vacherin Fribourgeois AOP. Ajouter un peu de ciboulette et de cornes d'abondance.

La farce

Beurrer les moules.

Chemiser les cercles de papier à pâtisserie.

Foncer les moules de tronçons de salsifis étuvés. Ajouter le mélange Vacherin Fribourgeois AOP et topinambour.

Bien remplir les moules.

Couper des cercles de pâte à filo de la grandeur des moules. Les déposer sur la farce.

Poser les moules sur une plaque en téflon.

Préchauffer le four à 180 ° et mettre les moules au four.

Environs 8à10 minutes

Une fois la cuisson effectuée, les retirer du four puis démouler.

Dresser sur une assiette.

Accompagner la tatin de feuilles de roquette et d'une vinaigrette de truffes aux petits légumes.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

