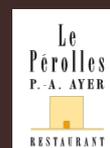


La Crème brûlée au vacherin fribourgeois AOP en duxelles de champignons des bois



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 AOP.

www.leperolles.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

400 g crème

200 g lait

4 jaunes d'oeuf

300 g Vacherin fribourgeois AOP

250 g champignons des bois

10 g beurre fondu

10 g échalotes

Sel et poivre

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Masse à crème brûlée

Mélanger la crème, le lait et les jaunes d'œuf, assaisonner de sel et de poivre.

Laisser reposer la masse pendant une heure.

Duxelle

Laver et parer les champignons, puis les égoutter dans une passoire.

Préchauffer une sauteuse, ajouter le beurre fondu et saisir les champignons. Ajouter les échalotes hachées, laisser revenir un instant, assaisonner de sel et de poivre.

Retirer sur une plaque.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



La Crème brûlée au vacherin fribourgeois AOP en duxelles de champignons des bois



100 g sucre
35 g eau
25 g glucose
Poivre de Sichuan

Garnitures :

200 g salsifis
200 g topinambours
100 g radis blancs
150 g crosnes du Japon
50 g betteraves rouges crues en julienne
Pousses de salade
60 g huile d'olive
10 g huile de noisette
20 g vinaigre de vin blanc
10 g vinaigre de coing
Sel et poivre

Hacher le tout finement sur une plaque et bien le mélanger.

Préparation du vacherin

Parer le vacherin et le couper finement à l'aide d'une râpe à röstis.

Montage de la crème brûlée

Déposer 20 g de duxelle dans le fond des cocottes à oeuf et ajouter 70 g de masse à crème brûlée.

Cuire les crèmes brûlées dans un four à 95° pendant 15 minutes.

Ajouter 30 g de vacherin fribourgeois par cocotte au-dessus de la masse et finir la cuisson au four pendant encore 20 minutes environ.

Retirer les cocottes et laisser refroidir au réfrigérateur.

Caramel au poivre de Sichuan

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le glucose.

Mettre à cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond.

Verser ce caramel sur une plaque avec du papier pâtisserie. Disposer le poivre de Sichuan régulièrement en surface.

Ecraser le sucre fin au mortier.

Etaler le sucre fin sur les crèmes et caraméliser ces dernières au chalumeau.

Servir la crème brûlée, accompagnée d'une vinaigrette de légumes oubliés aux truffes du pays.

Garniture

Laver et parer les salsifis et topinambours.

Les cuire séparément à l'eau salée citronnée.

Laisser refroidir et couper les légumes selon votre désir.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



La Crème brûlée au vacherin fribourgeois AOP en duxelles de champignons des bois



Couper les radis blancs en petits dés.

Laver et parer les crosnes, les faire revenir à l'huile d'olive, puis les retirer sur une plaque.

Tailler la julienne de betteraves rouges de manière régulière.

Assaisonner le tout d'huile d'olive, d'huile de noisette du Piémont, de vinaigre de vin blanc, de vinaigre de coing, de sel et de poivre.

Décorer avec des pousses de salade et des pluches de cerfeuil.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

