



Florian Carrard

Hôtel Valrose
Place de la Gare, 1659 Rougemont



Découverte romande Gault&Millau 2018 (14/20)
Pays d'Enhaut Produits Authentiques

Né le 30.03.1990, il est originaire de Font. Après un apprentissage de cuisinier puis de maître d'apprentissage, il a travaillé auprès de divers restaurants, dont le Lausanne Palace auprès de Monsieur Edgar Bovier, où il est resté plus de 4 ans. Il s'est ensuite installé au Valrose à Rougemont depuis 1 année.

www.hotelvalrose.ch

 4 personnes

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Pour 40 croûtons (10 personnes) :

2 oeufs

½ dl de vin blanc

une giclée de kirsch

500gr de Etivaz AOP jeune

PRÉPARATION

Recette pour 40 croûtons (10 personnes)

Préparation

Mélanger tous les ingrédients

Toaster d'un côté les morceaux de pain et tartiner la face non toastée avec l'appareil.

Plonger la face avec le fromage dans un bain d'huile de

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

Tartine chaude à l'Etivaz AOP et au kirsch



60gr de farine

1 gousse d'ail sans le germe
coupée en deux

poivre du moulin

1 baguette de pain.

1cm pendant 3 min.

Egoutter sur du papier absorbant.

Poivrer généreusement.

Servir chaud, accompagné d'une salade frisée aux noix ou
une jolie salade de rampon.

Bonne dégustation et bon appétit !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

