



Vacherin Fribourgeois SA

AFFINEUR DE FROMAGE SUISSE

RECETTES

Les recettes exclusives de Pierrot Ayer

Le mini-hamburger de cuchaule et foie gras au Vacherin Fribourgeois AOP

INGRÉDIENTS (8 PERS.)

8 mini-cuchaules de 30 g
400 g de médaillon de foie gras
250 g de Vacherin Fribourgeois AOP
vin cuit

COMPOTÉE DE POIRE À BOTZI

8 poires à Botzi cuites
100 g d'oignons rouges
30 g de vinaigre balsamique
vin cuit selon goût
100 g de chiffonade de salade
noix concassées

VINAIGRETTE AUX NOIX

40 g d'huile d'olive
10 g d'huile de noix
25 g de vinaigre de balsamique blanc
5 g de vinaigre de vieux balsamique

ASSAISONNEMENT

20 g de fond de volaille
5 g d'échalotte hachée
ciboulette

DRESSAGE

50 g de roquette
150 g de parfait de foie gras
32 graines de courge torréfiées
cure-dents
dés de pommes de terre bleues cuites
dés de courge cuite



PRÉPARATION

Couper les cuchaules en deux dans le sens de la largeur.
Les poser sur une plaque en téflon, les préserver au frais.
Couper le foie gras en médaillons de 40 à 50 g, poser ces derniers sur un plat, filmer et ranger en chambre froide.
Parer le Vacherin Fribourgeois AOP, couper en fines tranches d'une grandeur équivalente au médaillon de foie gras et retirer sur un plat.

COMPOTÉE DE POIRE À BOTZI

Couper les poires en petits dés en éliminant le cœur.
Peler et émincer finement les oignons rouges. Les faire revenir au beurre avec un peu de sel et de sucre jusqu'à obtention d'une légère coloration. Déglacer au vinaigre balsamique, ajouter les dés de Poire à Botzi et laisser mijoter sur le feu.
Ajouter un peu de vin cuit, puis laisser mijoter environ 10 minutes.
Rectifier l'assaisonnement (un filet de vinaigre balsamique si ce n'est pas assez acide) et retirer du feu.
Préparer un mélange de mesclun en chiffonade dans une terrine, assaisonner de vinaigrette et de noix concassées avant de dresser.

VINAIGRETTE

Mélanger les huiles, les vinaigres, le sel et le poivre. Mélanger au fouet puis ajouter le fond de volaille et le vieux balsamique.
Finir avec des échalotes et de la ciboulette.

FINITION

Préchauffer les cuchaules au four tempéré.

CUISSON DU FOIE GRAS

Saler et poivrer, fariner les médaillons de foie gras, pré-chauffer une poêle en téflon, y poser les médaillons, puis les colorer d'un côté jusqu'à ce qu'ils soient croustillants; les tourner et les colorer de l'autre côté. Les retirer sur un plat avec un papier ménage pour enlever le surplus de graisse (le foie gras ne doit pas être trop cuit car il va encore cuire avec le Vacherin Fribourgeois AOP au four).
Dresser sur le fond de cuchaule la compotée de Poire à Botzi.
Y déposer le médaillon de foie gras.
Ajouter les fines tranches de Vacherin Fribourgeois AOP, les glisser au four à 180°C jusqu'à ce que le fromage fonde bien ou les placer sous la salamandre.
Une fois le Vacherin Fribourgeois AOP bien fondu, ajouter un peu de chiffonade de mesclun assaisonnée, poser le couvercle de la cuchaule, piquer avec un cure-dent.

DRESSAGE

Dresser en étoile au centre de l'assiette de fines feuilles de roquette et les assaisonner de vinaigrette.
À l'aide d'une poche à dresser munie d'une douille cannelée, dresser trois jolies rosaces de parfait de foie gras, poser sur chaque rosace une graine de courge. Décorer de petits dés de pommes de terre bleues et de dés de courge ainsi que des graines torréfiées