

GÂTEAU DE CRÊPES ET CHANTERELLES AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g. Chanterelles
- 10 g. Echalotes hachées
- 5 g. Ail haché
- 30 g. Huile de colza
- 1 dl Madère
- 1 dl Fond de volaille
- 10 g. Beurre manié
(4 g Farine de fleur, 6 g de beurre)
- 10 g. Mie de pain
- 20 g. Vacherin Fribourgeois AOP râpé (jeune)
- 5 g. Ciboulette ciselée
- 5 g. Persil haché
- 1 Jaune d'œuf
- 4 Tranches de Vacherin Fribourgeois AOP de 25 g

Préparation

1. Garder 24 jolies chanterelles de côté pour la garniture et la décoration. Hacher le reste des chanterelles.
2. Chauffer de l'huile de colza dans une poêle, sauter les chanterelles hachées, les échalotes et l'ail. Déglacer ensuite au Madère.
3. Une fois le déglacage terminé, passer le mélange préalablement sauté au tamis (passoire). Effectuer cette étape au-dessus de la casserole que vous allez utiliser pour la sauce. Veiller à bien récupérer tout le jus de cuisson. Bien laisser égoutter (la matière doit être presque sèche).
4. Dans la casserole contenant le jus du déglacage des chanterelles, y ajouter le fond de volaille, la crème et le beurre manié.
5. Mettre la moitié de cette sauce dans un bol en réserve et réduire le reste pour obtenir une sauce épaisse.
6. Une fois la sauce bien réduite, ajouter les chanterelles sautées, la mie de pain, les herbes, le jaune d'œuf et le Vacherin Fribourgeois AOP râpé. Mélanger le tout.

Crêpes ingrédients

- 2 œufs
- 2 dl de lait
- 100 g farine
- 20 g Beurre
- Sel

Préparation

- Mettre tous les ingrédients dans un récipient et mixer le tout.
- Avec cette masse, faire 8 fines crêpes d'environ 15 cm de diamètre et découper autant de ronds que possible à l'emporte-pièce/timbale de 6 cm.
- Une fois vos cercles de 6 cm effectués, procéder au montage de vos crêpes aux chanterelles.
- Procéder au montage à l'intérieur de l'emporte-pièce/timbale de 6 cm. Monter le gâteau couche par couche, soit une couche de crêpe en base puis une couche de masse, puis à nouveau une couche de crêpe ainsi de suite pour finir avec une crêpe. Le gâteau sera composé de 7 étages. Soit 4 crêpes et 3 couches de masse aux champignons.
- Si votre recette est correctement élaborée, vous devriez pouvoir faire 4 gâteaux.
- Au sommet de chaque gâteau, déposer une tranche de Vacherin Fribourgeois AOP (ou plus selon votre goût).
- Faire gratiner sous une salamandre ou au four.
- Dressage : déposer le gâteau sur une assiette, décorer avec les chanterelles mises de côté à cet effet et finir avec la sauce.



Dans le canton de Fribourg, 4 produits sont porteurs de l'appellation AOP (Appellation d'origine protégée), le plus haut niveau de protection dans la production alimentaire en Suisse. Pour tous les autres produits fribourgeois, il y a « Certifié Terroir Fribourg ».

AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Peuvent bénéficier de cette appellation les spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine.

- Elaboration depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs.
- Terroir au sens large, avec ses composantes géographiques, climatiques, techniques et humaines qui confèrent au produit sa personnalité.
- Toutes les étapes de la production, de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie.
- Respect d'un cahier des charges très précis

Produits AOP

GRUYÈRE AOP
POIRE À BOTZI AOP

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP
CUCHAULE AOP

NOTRE AMBASSADEUR

ALAIN BÄCHLER

Terroir Fribourg a l'honneur de collaborer avec le prestigieux cuisinier Alain Bächler, Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon et restaurateur de renom qui peut faire valoir 18 points au guide Gault & Millau.



18 points GaultMillau



1 étoile Michelin



LES RECETTES DU CHEF



4 RECETTES À BASE DES 4 PRODUITS
AOP FRIBOURGEOIS!

POMMES DE TERRE NOUVELLES ET GRUYÈRE AOP AUX POIREAUX, TRUFFES ET ŒUF DE CAILLE

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g Pommes de terre nouvelles cuites
- 80 g Poireaux ciselés et cuit
- 120 g Gruyère AOP salé, râpé
- 120 g Œufs liquide (2 gros œufs ou 3 petits œufs)
- 20 g Huile de truffe
- 100 g Crème double
- 40 g Truffes noires en brunoise
- 4 Pièces œufs de caille
- 20 g Beurre liquide
- Sel, Poivre

Sauce :

- 10 g Beurre
- 10 g Echalote hachée
- 5 g Ail haché
- 1 dl Vin blanc
- 1 dl Madère
- 2 dl Crème double
- 0,5 dl Huile de truffe
- Sel, poivre

Préparation timbale

1. Peler les pdt. nouvelles et en écraser 1/3 avec unefourchette. Couper le reste (2/3 des pdt en rondelles d'environ 2mm d'épaisseur.
2. Prendre 4 cercles/timbales de 6cm de diamètre, bien les beurrer et les poser sur une assiette également beurrée.
3. Partager les pdt. écrasées dans les quatre cercles, dresser la purée à plat au fond de chaque cercle/ timbale.
4. Déposer ensuite la moitié du poireau sur les pdt. Puis les 1/3 du Gruyère AOP râpé et quelques grammes de truffes (selon vos goûts) par cercle/ timbales. Verser ensuite un peu de la royale/liaison (œuf, crème, huile) dans la timbale.

5. Déposer quelques rondelles de pdt. préalablement coupées au sommet de la couche.
6. Répéter 2 fois l'opération par couches successives dans le même ordre pour obtenir 3 couches.
7. Couvrir bien avec un film plastique et cuire 25min. à 100° au four à vapeur et ensuite laisser tirer au four éteint pendant 10 min.

Sauce

- Faire suer les échalotes et l'ail dans le beurre. Déglacer au Madère et au vin blanc, réduire presque à sec; rajouter la crème double et l'huile de truffes. Rectifier l'assaisonnement.
- Mixer le tout pour obtenir une sauce mousseuse et homogène.

Finition

- Sortir les timbales du four, démouler.
- Avec un chalumeau, colorer légèrement le dessus des 4 pièces (même procédé qu'une crème brûlée).
- Dresser dans 4 assiettes creuses.
- Avec les œufs de caille faire des œufs au plat et disposez-les sur les 4 pièces montées.
- Verser la sauce mousseuse autour puis pour finir de dresser le reste de truffes râpées par-dessus. Servir chaud.



RAVIOLI DE CIVET DE CERF SUR UN CARPACCIO DE BETTERAVES AUX POIRES À BOTZI AOP

Pâte à ravioli

- 300 g Farine
- 200 g Semoule fine
- 40 g Huile de colza
- 0,25 lt Jaune d'œuf (23 à 25 jaunes d'œufs)
- Un peu de sel

Farce :

- 1 kg Épaule ou cou de cerf en ragout
- 20 g Huile
- 80 g Oignon haché
- 20 g Ail haché
- 40 g Concentré de tomates
- 10 g Farine
- 4 dl Vin rouge
- 3 dl Fond brun
- 150 g Beurre
- 150 g Crème double
- 4 Clous de girofle
- 10 Baie de genièvre
- Sel, poivre
- 50 g Mie de pain
- 1 Œuf
- 30 g Vieux Gruyère AOP râpé
- 24 pce Rondelles de betteraves cuites de 5 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur
- 8 pce Poires à Botzi AOP cuites et caramélisées
- Un peu de vin cuit pour la décoration

Préparation

1. Elaborer un civet de cerf, c'est-à-dire :
2. Rôtir les morceaux de cerf dans l'huile bien chaude, ajouter ensuite les oignons, l'ail et le concentré de tomates; colorer.
3. Singer (saupoudrer vos ingrédients) avec de la farine. Une fois la farine bien mélangée, déglacer au vin rouge.
4. Laisser votre préparation réduire (presque à sec).
5. Mouiller avec le fond brun, la crème double et le beurre. Assaisonner et laisser mijoter à feu doux 2 à 3 heures (la viande doit être très cuite, ainsi elle s'effilochera beaucoup plus aisément).

6. Sortir la viande et la couper en tout petits morceaux (brunoise). Mixer la sauce et réduire encore pour obtenir 4 dl de sauce.
7. Une fois la quantité escomptée obtenue, mélanger la viande et la sauce, rajouter l'œuf, la mie de pain et le Gruyère AOP râpé.

Pour la pâte à raviolis

- Mélanger tous les ingrédients délicatement pour obtenir une pâte homogène. Abaisser la pâte au laminoir (très fine 1mm). Découper la pâte à l'emporte-pièce avec un cerclé pour obtenir des ronds d'environ 4 cm.
- Badigeonner le pourtour de vos formes avec un peu d'eau froide. Poser de la farce au centre et fermer votre raviole avec un autre rond de pâte. Attention à bien coller les bords !
- Une fois toutes vos ravioles terminées, mettre au frigo.
- Juste avant de servir, cuire les raviolis dans de l'eau salée très peu de temps (2-3 minutes de cuisson max).
- Chauffer les rondelles de betteraves rouges préalablement coupées à la trancheuse très finement et les dresser sur l'assiette.
- Poser chaque ravioli sur une rondelle de betterave, une Poire à Botzi AOP glacée au caramel posée au milieu de l'assiette et une autre Poire à Botzi AOP coupée en six. Les dresser sur les ravioli.
- A l'aide d'une pipette décorer avec un peu de vin cuit.



CUCHAULE AOP À LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE ET AU VIN CUIT, ACCOMPAGNÉE DE SES POIRES À BOTZI AOP

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre / Pour 10 personnes

- 10 Poire à Botzi AOP
- 10 petites meringues

Bavaroise crème double de la Gruyère :

- 125 g Crème double
- 125 g Lait
- 3 Jaunes d'œufs
- 62 g Sucre
- 1 Gousse de vanille
- 2 Blancs d'œufs
- 45 g Sucre
- 300 g Crème fouettée
- 6 Feuilles de gélatine

Préparation

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
2. Chauffer le lait et la crème double à feu moyen.
3. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange éclaircisse (blanchir les œufs).
4. Une fois que le mélange (crème double et lait) bouillit, baisser le feu puis ajouter la gélatine trempée en une fois et faites fondre. Aussitôt la gélatine fondue, verser le mélange en une fois sur les œufs blanchis puis remuer énergiquement sans attendre.
5. Remettre le mélange dans la casserole chaude où le lait a cuit.
6. A feu doux, cuir la crème anglaise à la nappe/rose en remuant constamment.
7. Lorsque la masse a épaissi, retirer la casserole du feu et laisser refroidir dans un autre récipient.
8. Battre les blancs d'œufs en neige serrée avec le sucre. Battre la crème jusqu'à qu'elle soit bien légère et aérée (crème fouettée).
9. Mélanger délicatement la crème fouettée, les blancs en neige et la crème anglaise (bien froide).
10. La texture doit devenir homogène et plutôt ferme. Réserver au réfrigérateur.

Gelée au vin cuit

- 1 dl de Vin cuit.
- ½ dl de Vin blanc
- 2 Feuilles de gélatine

Réalisation

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide. Chauffer le vin cuit et le vin blanc dans une casserole à feu moyen. Une fois le mélange très chaud, incorporer la gélatine. Faites-la fondre.
- Prendre une grande Cuchaule AOP ronde d'un bon diamètre de 20 cm.
- Couper deux belles tranches soit une de 3 mm (14 cm de diamètre) et l'autre de 5 cm (20 cm de diamètre).
- Se munir d'un moule type timbale de 20 cm. (Moule sans fond).
- Déposer au fond du cercle la tranche plus épaisse de Cuchaule AOP (5 cm).
- Par-dessus faites une couche de crème bavaroise (déverser-en la moitié de la masse).
- Disposer la seconde tranche de Cuchaule AOP (3mm). Se munir d'un pinceau et l'imbiber de gelée au vin cuit.
- Couler l'autre moitié de la bavaroise par-dessus la deuxième tranche de Cuchaule AOP préalablement imbibée de vin cuit.
- Placer votre montage un bon moment au réfrigérateur jusqu'à ce que le gâteau durcisse.
- Une fois le gâteau bien ferme, verser la gelée au vin cuit sur le dessus, d'une hauteur d'environ 3 mm. Le remettre aussitôt au froid.
- Décorer maintenant votre gâteau en comptant une Poire à Botzi AOP (coupée en deux) par personne.
- Selon les goûts battre au fouet de la crème double de la Gruyère et dresser de belles rosaces entre les poires à botzi puis y disposer quelques meringues.

