



LE TERROIR S'INVITE SUR
VOTRE TABLE DE FÊTE

TROIS TOURS DE MAGIE D'ALAIN BÄCHLER

Dans son restaurant Les Trois Tours, Alain Bächler a toujours mis un point d'honneur à travailler tant qu'il le pouvait avec des produits fribourgeois, en les agrémentant de denrées de luxe ou en les combinant à des mets issus d'autres terroirs. Ambassadeur de Terroir Fribourg depuis 2018, Alain Bächler prend son rôle à cœur et s'applique à mettre en scène le Terroir de manière différente. Il est par ailleurs ravi de son étroite collaboration avec les producteurs. Les échanges d'expériences enrichissent chacun ; maraîchers, éleveurs, bouchers, boulangers, vignerons, laitiers, tous avancent ensemble.

« F » COMME FÊTE... ET COMME FRIBOURG !

Passant de la parole aux actes, le chef étoilé propose donc un menu festif à base de produits du Terroir, réalisable chez soi. Alain Bächler suggère de débiter avec un **Tartare de filet de lapin aux truffes de nos régions et œufs de caille**. Nul doute que vous serez conquis par la finesse de la chair du lapin relevée par la truffe – point trop n'en faut – mariée au moelleux des œufs de caille. Pour ceux que le lapin chiffonne, le Chef suggère de le remplacer par du veau, du faisan ou du bœuf. Quant à la truffe prescrite, aucun problème de lui substituer de l'huile de noisette ou de cacahuète et des graines de courge torréfiées. Dans ce premier plat, le Terroir est partout : le lapin provient d'un élevage singinois, les œufs de caille de Mannens et les truffes de la région de Planfayon ou du Gibloux.

GOURMAND, CROQUANT, FONDANT

Le second plat séduira également vos convives. **Les Raviolis de courge aux copeaux de foie gras** figure souvent sur la carte d'automne du Chef, souvenir du Tessin où il a passé trois ans avant de s'installer à Bourguillon en 1998. Le foie gras cru déposé sur les raviolis encore chauds fond gentiment et apporte à la courge une onctuosité et une gourmandise folles. Les quelques graines de grenade disposées en décor apportent la petite touche d'acidité et de croquant qui taquent les papilles. Si le foie gras rend le plat festif, on peut toutefois le remplacer par un filet de sandre ou de truite pour jouer tout à fait la carte du Terroir.

POIRE À BOTZI AOP EN POINT D'ORGUE

Place aux douceurs avec la **Tarte sablée à la Poire à Botzi AOP** et au vin cuit ! Imaginez une pâte fine, croustillante ce qu'il faut, des Poires à Botzi AOP cuites dans un sirop d'épices, un sabayon légèrement gratiné et le tout agrémenté par quelques touches de vin cuit... Cette préparation avait valu à Alain Bächler le prix du Mérite culinaire organisé par la Confrérie de la Poire à Botzi AOP en 2014.

TARTARE DE FILET DE LAPIN

AUX TRUFFES DE NOTRE RÉGION, OEUFS DE CAILLE

RECETTE POUR 4 PERSONNES



TARTARE

- 240 g de lapin paré
- 25 g de brunoise de truffes noires
- 30 g de céleri branche en brunoise
- 10 g de Madère
- 10 g d'huile de truffe blanche
- 5 g d'huile d'olive
- sel, poivre

CRÈME

- 5 g de purée de truffes blanches
- 25 g de crème double
- 1/2 cl d'huile de truffes blanches
- sel, poivre

GARNITURE

- 4 œufs de caille
- 4 bouquets de salades
- vinaigrette

ACCORD METS-VINS

Vully, Cuvée de l'Arzille,
Jean-Daniel Chervet (Praz)

1. Couper le lapin en petite brunoise et mélanger avec tous les autres ingrédients. Goûter et ajuster l'assaisonnement. Avec l'aide de deux cuillères, confectionner 24 quenelles.
2. Mélanger tous les ingrédients, battre le tout pour obtenir une sauce ferme. Placer la crème dans une poche avec une douille cannulée.

3. Cuire les œufs de caille 3 minutes 20. Couper en quatre. Disposer les quenelles sur l'assiette, garnir avec le bouquet de salades, la crème de truffes et les œufs.

RAVIOLIS

DE COURGE AUX COPEAUX DE FOIE GRAS

RECETTE POUR 4 PERSONNES



PÂTE À RAVIOLIS

- 350 g de farine
- 150 g de semoule fine
- sel
- 1 cs d'huile d'olive
- 1/2 cc de curcuma
- 5 œufs (ou 15 jaunes d'œufs)

MASSE À LA COURGE

- 2 kg de courge en cubes
- 5 dl de crème double
- 100 g de mie de pain
- 100 g de gruyère vieux
- 2 œufs

DRESSAGE

- 100 g de foie gras cru tranché en lamelles
- vin cuit
- grains de grenade
- poivre concassé
- fleur de sel

ACCORD METS-VIN

- Vully, Initial, Cave du Petit Château, Famille Simonet, Môtier

1. Mélanger la farine, la semoule, le curcuma et le sel dans un saladier. Faire une fontaine, ajouter les œufs battus et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au frais.
2. Réduire la crème le plus possible. Réserver. Cuire les cubes de courges dans de l'eau salée frémissante. Une fois bien cuits, égoutter les morceaux et mixer très fin avec la crème réduite. Ajouter les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

3. Abaisser la pâte très fin (1 mm) au laminoir. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des cercles d'environ 5 cm. Badigeonner les bords avec un peu d'eau, garnir le milieu du rond de pâte avec un peu de masse. Fermer avec un autre rond de pâte en prenant soin de bien coller les bords. Réserver au réfrigérateur.
4. Juste avant de servir, cuire les raviolis dans l'eau salée, dresser, et poser les copeaux de foie gras sur chaque ravioli. Ajouter pour le décor de la fleur de sel, du poivre concassé, des grains de grenade, du vin cuit.

TARTE SABLÉE

AUX POIRES À BOTZI AOP ET VIN CUIT

RECETTE POUR 4 PERSONNES



POIRES À BOTZI

- 12 Paires à Botzi AOP
- 400 g de sucre
- 1,5 l d'eau
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 cc de clous de girofle
- zeste d'1/2 orange bio
- zeste de 1/2 citron bio

PÂTE SABLÉE

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 œufs
- zeste de 1/2 citron bio
- farine
- beurre fondu

MASSE POUR LE GRATIN

- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 2,5 dl de crème fouettée

PRÉPARATION DES TARTES

- 2 cs de noisettes moulues
- vin cuit

DRESSAGE

- vin cuit
- glace vanille

ACCORD METS-VIN

Cidre Premiers émois,
Cidrierie Vulcain, Le Mouret

1. Eplucher les poires, évider le pédoncule au moyen d'une petite cuillère parisienne, laisser la queue. Faire cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Arrêter la cuisson avec l'eau. Ajouter les épices et les zestes. Dans ce mélange, mettre les poires à cuire à eau frémissante durant 30 minutes. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.
2. Mélanger dans un bol la farine, le beurre ramolli et le sucre. A côté, battre l'œuf avec le zeste, puis incorporer à la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (sans trop la travailler). Envelopper la pâte dans un papier film, laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.
3. Étendre la pâte (3 mm d'épaisseur). Découper des ronds de 8 cm de diamètre. Foncer les moules beurrés et farinés. Cuire à blanc à 160° durant 15 min.
4. Monter les jeunes d'œufs et le sucre à chaud au bain marie jusqu'à l'obtention d'un sabayon, puis refroidir tout en fouettant. Mélanger la crème fouettée avec le sabayon, mettre dans une poche munie d'une petite douille unie. Réserver au frais.
5. Répartir les noisettes moulues sur les fonds cuits. Détailler finement les poires cuites, les placer sur les fonds, les parsemer légèrement de vin cuit. Recouvrir la tarte de masse à gratin, laisser gratiner quelques minutes dans un four très chaud (fonction « grill »), jusqu'à coloration.
6. Décorer les assiettes avec du vin cuit, déposer une poire cuite en garniture ainsi qu'une boule de glace vanille.