

Cuchaule AOP à la crème double de la Gruyère



Pour 10

Ingrédients

Bavaois crème double de la Gruyère

- 125gr de crème double
- 125gr de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 62gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 blancs d'œufs
- 45gr de sucre
- 300gr crème fouettée
- 6 feuilles de gélatine

Gelée au Vin cuit

- 1 dl vin cuit
- ½ dl de vin blanc
- 2 feuilles de gélatine

Dressage

- 10 pièces de Poire à Botzi AOP
- 10 petites meringues

Préparation

Bavaois crème double

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). 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.
4. Remettre le mélange dans la casserole chaude où le lait a cuit.
5. A feu doux, cuire la crème anglaise à la nappe/rose en remuant constamment.
6. Lorsque la masse a épaissi, retirer la casserole du feu et laisser refroidir dans un autre récipient.
7. 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).
8. Mélanger délicatement la crème fouettée, les blancs en neige et la crème anglaise (bien froide).
9. La texture doit devenir homogène et plutôt ferme. Réserver au réfrigérateur.

Gelée au Vin cuit

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
2. Chauffer le vin cuit et le vin blanc dans une casserole à feu moyen.
3. Une fois le mélange très chaud, incorporer la gélatine. Faites-la fondre

Réalisation

1. Prendre une grande Cuchaule AOP ronde d'un bon diamètre de 20 cm.
2. Couper deux belles tranches soit une de 3mm (14 cm de diamètre) et l'autre de 5 cm (20 cm de diamètre).
3. Se munir d'un moule type timbale de 20 cm. (Moule sans fond).
4. Déposer au fond du cercle la tranche plus épaisse de Cuchaule AOP (5 cm).
5. Par-dessus faites une couche de crème bavaroise (déverser-en la moitié de la masse).
6. Disposer la seconde tranche de Cuchaule AOP (3 mm). Se munir d'un pinceau et l'imbiber de gelée au vin cuit.
7. Couler l'autre moitié de la bavaroise par-dessus la deuxième tranche de Cuchaule AOP préalablement imbibée de vin cuit.
8. Placer votre montage un bon moment au réfrigérateur jusqu'à ce que le gâteau durcisse.
9. 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.

Décoration

1. Décorer maintenant votre gâteau en comptant une Poire à Botzi AOP (coupée en deux) par personne.
2. 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.

Alain Bächler

Chef étoilé Restaurant Les Trois