

Cuchaule AOP à la double crème de la Gruyère et au vin cuit



Pour 10 personnes

Préparation : 60 min

Ingrédients

Bavaois double crème de la Gruyère

- 125 g de double crème
- 125 g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 62 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 blancs d'œufs
- 45 g de sucre
- 300 g 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 Poires à Botzi AOP
- 10 petites meringues
- 1 grande Cuchaule AOP

Préparation

Bavaois double crème de la Gruyère

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.

Chauffer le lait et la double crème à feu moyen.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange éclaircisse (blanchir les œufs). Une fois que le mélange (double crème et lait) bout, baisser le feu puis ajouter la gélatine trempée en une fois et faire fondre.

Aussitôt la gélatine fondue, verser le mélange en une fois sur les œufs blanchis puis remuer énergiquement sans attendre.

Remettre le mélange dans la casserole chaude où le lait a cuit.

A feu doux, cuire la crème anglaise à la nappe/rose en remuant constamment.

Lorsque la masse a épaissi, retirer la casserole du feu et laisser refroidir dans un autre récipient.

Battre les blancs d'œufs en neige serrés avec le sucre. Battre la crème jusqu'à qu'elle soit bien légère et aérée (crème fouettée).

Mélanger délicatement la crème fouettée, les blancs en neige et la crème anglaise (bien

La texture doit devenir homogène et plutôt ferme. Réserver au réfrigérateur.

Gelée au vin cuit

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. La faire fondre

Montage

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. (sans fond).

Déposer au fond du cercle la tranche plus épaisse de Cuchaule AOP (5 cm).

Par-dessus faire une couche de crème bavaroise (déverser la moitié de la masse).

Disposer la seconde tranche de Cuchaule AOP (3 mm). Se munir d'un pinceau et l'imbiber de gelée au vin cuit.

Couler l'autre moitié de la bavaroise par-dessus.

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.

Décoration

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

Selon les goûts battre au fouet de la double crème de la Gruyère et dresser de belles rosaces entre les Paires à Botzi AOP puis y disposer quelques meringues.

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon