

Gâteau de crêpes et chanterelles et Vacherin Fribourgeois AOP



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

Farce aux chanterelles

- 500 g de chanterelles
- 10 g d'échalotes hachées
- 5 g d'ail haché
- 30 g d'huile de colza
- 1 dl de Madère
- 1dl de fond de volaille
- 10 g de beurre manié
- 10 g de mie de pain
- 20 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé (du jeune)
- 5 g de ciboulette ciselée
- 5 g de persil haché
- 1 jaune d'œuf
- 4 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP à 25 g
- sel et poivre

Crêpes

- 2 œufs
- 2 dl de lait
- 100 g de farine
- 20 g de beurre
- sel

Préparation

Farce

Garder 24 jolies chanterelles de côté pour la garniture et la décoration. Hacher le reste des chanterelles.

Chauffer de l'huile de colza dans une poêle, sauter les chanterelles hachées, les échalotes et l'ail. Déglacer ensuite au Madère.

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).

Dans la casserole contenant le jus du déglacage des chanterelles, y ajouter le fond de volaille, la crème et le beurre manié.

Mettre la moitié de cette sauce dans un bol en réserve et réduire le reste pour obtenir une sauce épaisse.

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

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 devrez 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.

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon