

Recettes Fromage de Suisse

Le Gruyère AOP : mille-feuille de Le Gruyère AOP, praliné au noix, miso et noisette



« Il s'agit de l'un de mes fromages favoris. Il y a quelques années, lorsque je vivais en Suisse, j'ai découvert le Gruyère « caramel », cette appellation qui est pour moi typiquement Suisse. Ce Gruyère mêle concentration, élégance et caractère. Je me suis donc inspiré de ces caractéristiques pour créer une recette au visuel pâtissier et au goût fromager. Un mille-feuille de Le Gruyère AOP, praliné au noix, miso et noisette. »

Mille-feuille

- 200 gr de Le Gruyère AOP en cube
- Mixer finement le fromage au robot ménager.
- Répartir le fromage sur un tapis silicone de cuisson.
- Vaporiser de l'eau.
- Enfourner 20 minutes à 170°C avec la chaleur tournante.
- (Il est également possible de réaliser ces tuiles au microondes à 750w pendant 5-6 minutes.)
- Sortir du four, contrôler la cuisson, tailler à l'emporte-pièce à chaud et laisser refroidir sur papier absorbant.

Crèmeux

- 250 gr Le Gruyère AOP
- 2,5 gr sel
- 2,5 gr Iota
- 150 gr yaourt
- 125 gr crème
- 125 gr lait
- Assembler les ingrédients dans la cuve d'un thermomix.
- Faire chauffer en mixant à 80°C.
- Débarrasser dans une plaque.
- Refroidir au frigo.
- Remplir une poche à douille (avec une douille lisse n°8) avec le crèmeux au moment du dressage.

Praliné de Noix

- 100 gr de noix torréfiée
 - 70 gr mirin (vin de cuisine japonais)
 - 10 gr de verjus
 - 2,5 gr de sel
- Mettre les noix et le sel dans la cuve d'un thermomix.
 - Ajouter ensuite le mirin et le verjus en versant en filet.
 - Vérifier que le mélange est homogène et débarrasser en poche à douille.

Condiment Miso

- 100 gr de shiro miso (miso moins salé)
 - 50 gr mirin
 - 10 gr de sauce soja
- Assembler les éléments et mettre en poche à douille.

Garnitures

- Noisettes torréfiées

Montage :

- Pocher un point de praliné de noix dans une assiette.
- Déposer un disque de croustillant de Gruyère AOP.
- Pocher des gros points avec le crémeux de Gruyère AOP.
- Pocher ensuite de plus petits points avec le condiment de miso et le praliné de noix.
- Déposer quelques noisettes.
- Poser un second disque de croustillant de Gruyère AOP et répéter l'opération de pochage avec le crémeux, le praliné et le condiment de Miso.
- Poser ensuite un dernier disque de croustillant et râper par-dessus les noisettes au moyen d'une microplane.

Vacherin Fribourgeois AOP : Ris de veau rôti, sucrine, vinaigrette à la moutarde, mousse de Vacherin Fribourgeois AOP



« Le Vacherin Fribourgeois AOP est l'un de mes coups de cœur de cette année. Sa texture et son intensité lui permettent beaucoup de combinaison.

J'ai choisi de l'associer sous forme de sauce émulsionnée à un ris de veau afin de faire le lien entre ce noble abat et une salade sucrine en vinaigrette. »

Emulsion chaude de Vacherin Fribourgeois AOP

- 100 gr oignons émincés rôtis
 - 10 gr verjus
 - 100 gr yaourt
 - 100 gr Vacherin Fribourgeois AOP
 - 2 gr sel
 - 3 gr Iota
- Emincer et rôtir les oignons jusqu'à obtenir une belle caramélisation.
 - Assembler tous les ingrédients dans la cuve d'une thermomix.
 - Mixer et porter à 80°C.
 - Passer au chinois et mettre en syphon.
 - Ajouter une cartouche de gaz.
 - Maintenir en température chaude (65°C) pour le servir.

Sucrine

- Tailler la sucrine en 2.
- Laver et égoutter.

Vinaigrette :

- 25 gr verjus
 - 25 gr mirin
 - 25 gr sirop de liège
 - 10 gr moutarde à l'ancienne
 - 50 gr huile de pépins de raisin
 - 2 gr sel
- Assembler les éléments dans un cul de poule au fouet.

Ris de veau

- Pocher le ris de veau 2 minutes à l'eau bouillante salée.
- Plonger dans une eau glacée et laisser refroidir 10 minutes.
- Enlever la fine peau extérieure.
- Réserver au frigo.

Mélange de céréales

- 25 gr de sésame blond torréfié
- 25 gr de graines de lin
- 25 gr de sobacha (sarrasin japonais torréfié)

Finition

- Faire chauffer le syphon de Vacherin Fribourgeois AOP dans un bain marie à 65°C.
- Faire chauffer une sauteuse avec un mélange huile et beurre.
- Assaisonner le ris de veau en surface.
- Déposer le ris de veau dans la sauteuse et rôtir toutes les faces.
- Débarrasser et conserver au chaud.
- Assaisonner la sucrine avec la vinaigrette.
- Parsemer ensuite avec le mélange de céréales.
- Terminer avec quelques herbes fraîches.

Dressage

- Poser la salade et le ris de veau chaud dans l'assiette.
- Terminer avec le syphon au Vacherin Fribourgeois AOP.

Tête de Moine AOP : Salsifis en cacio e pepe à la Tête de Moine AOP



« Cette préparation met à l'honneur la Tête de Moine AOP dans un registre très différent de ce ou on l'attend. J'aime la polyvalence et la puissance de ce fromage. Ici il accompagne à merveille la préparation de salsifis. »

Salsifis

- Brosser et rincer les salsifis.
- Préparer un bain avec de l'eau et du jus de citron (pour conserver les salsifis après épluchage).
- Éplucher les salsifis et couper les extrémités.
- Conserver dans une eau citronnée le temps d'éplucher le reste des salsifis.
- Cuire les salsifis à frémissement dans une eau citronnée et légèrement salée pendant 10 à 12 minutes.
- Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau (la pointe doit pouvoir passer à travers sans résistance).
- Laisser refroidir dans le liquide de cuisson.
- Tailler ensuite en forme de « penne », petit segment en biseau.
- Conserver dans le liquide de cuisson jusqu'à la finition.

Sauce

- 200 gr de lait battu
- 160 gr de Tête de Moine AOP
- 80 gr de beurre
- 2 gr de sel
- 5 gr poivre noire ou poivre long UDA

- Faire chauffer le lait battu dans une russe.
- Ajouter la Tête de Moine AOP, le sel et le beurre.
- Mixer à l'aide d'un mixer plongeant.
- Ajouter le poivre et laisser infuser 5 à 10 minutes.
- Gouter et ajuster en augmentant le temps d'infusion au besoin.
- Passer et réserver.

Huile de romarin

- 300 gr d'huile neutre (ex : huile de pépins de raisins)
- 100 gr de romarin

- Dans la cuve d'un thermomix, assembler les éléments.
- Chauffer et mixer à 70°C pendant 10 minutes.
- Filtrer au travers d'une étamine.
- Réserver.

Tête de Moine AOP

- Réaliser une jolie rosette de Tête de Moine AOP.
- Réserver.

Finition

- Chauffer la sauce sans la faire bouillir.
- Égoutter les salsifis.
- Glacer les salsifis avec un peu de sauce.

Dressage

- Disposer les salsifis glacés dans une assiette creuse.
- Ajouter l'huile de romarin.
- Déposer la rosette de Tête de Moine AOP au centre.
- Terminer avec quelques herbes et quelques tours de moulin à poivre.
- Ajouter un peu de sauce pour plus de gourmandise.