

POMMES PAILLES AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, NUAGE DE VACHERIN ET DÉS DE VIANDE SÉCHÉE



Préparation : 45 min
Repos : minimum 2h
Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

SPAGHETTIS DE POMMES-DE-TERRE :

- 6 pommes-de-terre fermes à la cuisson
- 40 g de beurre
- 2 dl de bouillon de volaille
- 40 g de crème entière 35%
- 150 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- Un peu de viande séchée à ajouter pour le dressage

NUAGE DE VACHERIN :

- 100 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé
- 1 dl de lait entier
- 2 dl de crème entière 35%

PRÉPARATION :

Nuage de Vacherin :

Dans une casserole verser le lait, la crème, le Vacherin Fribourgeois AOP râpé. Cuire à feu doux et mélangez constamment jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Porter à ébullition. Couper le feu dès que l'ébullition est atteinte.

Filtrer le mélange à l'aide d'un chinois étamine afin d'ôter les petits morceaux qui pourraient boucher l'embout de votre siphon.

Verser la mousse dans un siphon et ajouter 2 cartouches de gaz. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

*Savourez
l'instant*



Spaghettis de pommes-de-terre :

Eplucher les pommes-de-terre et taillez-les à la mandoline afin d'obtenir de petites lamelles. Ne laver pas les pommes-de-terre coupées afin de conserver l'amidon.

Déposer les lamelles de pomme-de-terre dans une poêle chaude avec le beurre. Faire revenir. Mouiller avec 2 louches de bouillon de volaille. Laisser réduire en mélangeant.

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème et 150 g de Vacherin Fribourgeois AOP coupé en dés.

Laissez fondre le fromage, saler et poivrer.

Dressage :

Dans une assiette creuse, déposer les spaghettis de pommes-de-terre en faisant un nid. Y déposer le nuage et parsemer le tout de dés de viande séchée.

*Savourez
l'instant*

