

PAR PIERRE KOHLER, CHRISTOPHE DAVID ET
GILBERT AUGÉ

FRAÎCHEUR D'AUTOMNE JUSTE POÊLÉE, ESPUMA DE VACHERIN MONT-D'OR



Ingredients
(pour 4 personnes)

Préparation:



- 300 g de pommes de terre type Charlotte
- 100 g de courge
- 100 g de raisin type chasselas
- 2 figes
- 20 g de beurre
- 30 g d'échalote
- 200 g de chanterelles
- 1 oignon cébette
- Espuma
- 1 gousse d'ail
- 30 g d'échalote
- 10 g de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 2.5 dl de crème
- Muscade
- Sel, poivre
- 1 vacherin Mont-d'Or de 400 g
- Finition et dressage
- 20 g de beurre
- Sel, poivre
- 50 g de noix
- 10 g de cerfeuil

Pour la poêlée d'automne

Cuire les pommes de terre en robe des champs. Les refroidir et les couper en quartiers dans la longueur. Réserver.

Couper la courge en bâtonnets de 5 cm de long et 0.5 cm d'épaisseur. Les colorer légèrement à cru à la poêle dans une peu de beurre.

Brosser et couper les chanterelles dans la longueur.

Couper chaque figue en 8 quartiers et les poêler rapidement dans un peu de beurre.

Couper les raisins en deux et les épépiner.

Ciseler l'échalote et le blanc de la cébette. Émincer le vert en biseaux.

Pour l'espuma

Ciseler l'échalote et hacher l'ail. Faire suer légèrement dans le beurre et déglacer au vin blanc. Laisser réduire de moitié. Réserver.

Aprêter la béchamel à la crème. Commencer par faire fondre les 25 g de beurre. Ajouter la farine et faire cuire 3 minutes. Intégrer la crème froide. Cuire jusqu'à épaississement. Assaisonner. Mélanger cette préparation avec la précédente.

Enlever délicatement la croûte du vacherin. Faire fondre l'intérieur dans la béchamel à feu doux. Passer au chinois.

Remplir un siphon thermique (permettant de garder au chaud) comme indiqué sur la notice d'emploi. Ajouter deux cartouches de gaz. Secouer le siphon (tête en bas) 5 à 6 fois. Réserver.

Pour la finition et le dressage

Dans une poêle, colorer légèrement les pommes de terre dans un peu de beurre. Ajouter la courge, les chanterelles, les figes et finalement les raisins et le vert de la cébette. Assaisonner.

Disposer la poêlée dans la boîte d'origine du vacherin ou dans une coupelle en verre. A l'aide du siphon (tête en bas) garnir le dessus avec l'espuma.

Parsemer selon votre envie de noix concassées préalablement torréfiées à sec et de quelques feuilles de cerfeuil.

