

Easy To Fine Dining avec Sabrina Cipolla

Rondelles de bleue de Saint Gall aux chanterelles rôties



Rondelles de bleue de Saint Gall

350 g de pommes de terre Bleue de Saint Gall
Sel

Laver les pommes de terre et les éplucher. Les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur et former des rondelles avec un emporte-pièce rond (3 cm de diamètre). Cuire avec 50 g de pommes de terre supplémentaires pour la crème à l'oignon. Cuire au four vapeur à 100 °C pendant 20 minutes.



Crème à l'oignon 1

2 oignons rouges
120 g de vinaigre de pomme
85 ml d'eau
50 g de sucre
4 grains de poivre rose concassés
5 g de sel
1 feuille de laurier sauce
1 tranche de gingembre
1 zeste de citron bio

Éplucher les oignons, les couper en fines tranches et les placer dans un récipient en verre refermable. Faire bouillir tous les ingrédients sauf les oignons, couvrir et laisser reposer une heure. Verser la décoction dans un tamis, la porter à nouveau brièvement à ébullition et la verser chaude sur les oignons, dans le récipient en verre. Bien fermer et placer au frais.

Pour une saveur optimale, les oignons doivent reposer



Crème à l'oignon 2

50 g de pommes de terre Bleue de Saint Gall
100 g de fromage frais
2 c. à s. d'eau aux oignons (provenant des oignons confits)
Sel et poivre blanc

Écraser les pommes de terre cuites en une fine purée et laisser refroidir à température ambiante. Y verser tous les autres ingrédients, mélanger à la main avec un fouet et assaisonner.

Chanterelles rôties

250 g de chanterelles
1/2 bouquet de persil plat
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 c. à s. d'huile de tournesol
1 branche de thym
Sel et poivre blanc
15 g de beurre
1 c. à s. de verjus (Schwarzenbach Weinbau)

Préchauffer le four à 180 °C. Couper le parmesan en dés et l'écraser avec la purée de tomates. Placer de petits tas fins sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir.

Chips de pomme de terre Bleue de Saint Gall

100 g de pommes de terre Bleue de Saint Gall
100 g d'eau
1 c. à c. de sel
1 c. à s. d'huile de tournesol

Préchauffer le four à 100 °C. Éplucher les pommes de terre, les couper en quartiers et les cuire avec du sel jusqu'à ce qu'elles aient ramolli. Mixer les pommes de terre, tamiser et répartir la purée en une couche fine sur une plaque de cuisson enduite d'huile de tournesol.

Sécher au four pendant 40 à 60 minutes, en ouvrant le four 2-3 fois ou en activant la fonction Crisp Finish de Siemens. Laisser refroidir et casser à la main les morceaux souhaités.



Tartiner une tranche de bleue de Saint Gall de crème à l'oignon. Puis, avec une pincette, placer quelques chanterelles rôties sur la tranche. Pour finir, décorer avec une chips de pomme de terre.

Bon appétit!