

LA CUCHAULE AOP DANS TOUS SES ÉTATS...

Durant ces jours de fêtes, vous apprécierez certainement de déguster la Cuchaule AOP de votre boulanger de manière traditionnelle. Mais ce temps de fêtes, de grands repas en

famille et avec vos amis invite aussi à de nouvelles découvertes. La Cuchaule AOP a les pieds dans le terroir mais fait aussi rêver à des plats innovants, par exemple :

LA CUCHAULE AOP FAÇON PAIN PERDU AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP À L'ÉTUVÉE DE POMMES GOLDEN AU ROMARIN

—
6
—

LES INGRÉDIENTS

- 1 petite Cuchaule AOP environ 350 gr

Masse à pain perdu

- 50 gr de jaunes d'œufs
- 100 gr d'œufs
- 200 gr de lait
- 200 gr de crème
- 100 gr de beurre fondu pour la cuisson du pain perdu
- 8 mini Cuchaule AOP de 30 gr.

Accompagnement

- 450 gr de Vacherin fribourgeois AOP
- 3 pommes golden
- 20 gr de beurre fondu
- Romarin
- 20 gr de sucre
- 250 gr de champignons des bois
- 3 endives
- Du jus de citron
- Des noix concassées

Vinaigrette

- 40 gr d'huile d'olive
- 20 gr de vinaigre balsamique blanc
- Vinaigre balsamique 10 ans
- Sel et poivre
- 10 gr d'échalottes hachées
- Ciboulette
- Vin cuit
- Cressonnette
- Pointes de ciboulette



PRÉPARATION

Parer et couper la Cuchaule AOP de façon régulière. Mélanger tous les ingrédients pour la masse et tremper les morceaux de Cuchaule AOP.

Cuisson du pain perdu à la Cuchaule AOP

Dans une poêle en téflon, préchauffer, ajouter un peu de beurre fondu, et déposer les tranches de Cuchaule AOP imbibées de la masse. Les colorer de façon très régulière sur chaque côté. Les retirer sur une plaque recouverte de papier absorbant. Poser ensuite sur une plaque en téflon.

Parer et couper de fines tranches de Vacherin Fribourgeois AOP de façon régulière et les réserver sur une assiette au réfrigérateur.

Peler et enlever le nœud des pommes à l'aide d'un vide-pomme ; couper des petits dés de façon très régulière ; les faire revenir au beurre fondu avec un peu de romarin ; ajouter un peu de sucre pour la coloration ; contrôler la cuisson et retirer sur une plaque ; ajouter un peu de jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas ; et ajouter également quelques noix concassées.

Vinaigrette

Mélanger tous les ingrédients précités dans une terrine ; ajouter, à la fin, le vieux vinaigre balsamique ; assaisonner de sel et poivre ; ajouter les échalotes hachées et la ciboulette.

Dressage

Poser le pain perdu de la Cuchaule AOP au centre de l'assiette. Parsemer le pain perdu de dés de Golden au romarin et ajouter les tranches de Vacherin Fribourgeois AOP.

Décorer d'endives effilochées et de champignons des bois en vinaigrette.

Poser quelques petits points de vin cuit

Ajouter un peu de cressonnette et des pointes de ciboulettes ainsi qu'une chips de pommes de terre et d'une branche de romarin en décoration.

A l'aide d'une cuillère, verser un peu de sauce vinaigrette autour du pain perdu.

Bon appétit

Source : Site Internet du Vacherin Fribourgeois AOP, recette de Pierrot Ayer