

MAC'CUCHAULE

LA RECETTE À BASE DE CUCHAULE AOP

Le « Mac'Cuchaule », aussi appelé « Burger Bénichon » est une création de Valérie Véron, fondatrice d'« Edène – Saveurs Essentielles », qui propose recettes et activités autour de produits naturels, simples et savoureux. Son arrière-grand-père étant suisse, Valérie Véron revient au pays après avoir vécu à l'étranger. Après avoir travaillé pendant vingt ans en entreprise

et goûté aux cuisines variées de cinq régions du monde, elle a l'idée en 2009 de créer à Attalens une cuisine saine, simple, savoureuse et au plus près de la nature, et retourne aussi en formation dans la gestion et production alimentaire. Quant au « Mac'Cuchaule », il vient de l'engouement des Suisses pour les burgers qui lui a donné envie d'en créer un régional.

LA RECETTE

Ce délicieux burger est fait avec le cœur et avec le terroir :

- Une Cuchaule AOP, bien sûr ;
- Un mix de moutardes avec une bonne proportion de moutarde de Bénichon ;
- Des oignons rouges marinés ;
- Du jambon de la Borne, ou, pour les végétariens, une tranche de tofu fumé Swissoja ;
- Une ou deux feuilles de chou croquant du jardin, cru, cuit ou déshydraté (selon les saisons chou blanc, frisé, perpétuel ou kale) ;
- Et pour le côté sauvage, quelques plantes comestibles du terroir qui apportent fraîcheur, vitamines et minéraux.

Testé et approuvé par petits et grands lors des ateliers de cuisine de Valérie Véron à la Régalerie à Bulle, le « Mac'Cuchaule » a également trouvé sa place en version mini sur les buffets traiteurs d'« Edène ».

ACCOMPAGNEMENTS

Déjà bien garni à lui tout seul, le « Mac'Cuchaule » peut être dégusté pour les plus gourmands accompagné de chips de légumes marinés séchés et de quelques pommes de terre cuites au four, avec une sauce maison épaisse et nutritive appelée « Bortch », à base d'oignon, de carotte rouge, d'haricots borlotti et d'une bonne dose de condiments. Pour les boissons, privilégiez les bières artisanales locales ou un bon verre de vin blanc ou rouge.

OÙ LE DÉGUSTER PROCHAINEMENT ?

Rendez-vous le 1er novembre au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, sur le stand de DZIN.CH.

