

Moelleux chocolat et Poire à Botzi AOC et sa Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry



Alexis Monème

Chef de cuisine

125
ANS
RFA

Par son métier de Chef de cuisine - Restaurateur, Alexis Monème possède un parcours éclectique de plus de 35 ans dans la restauration.

Cuisine traditionnelle ou gastronomique, service traiteur ou cuisine à thème, d'hôpital ou de Relais Châteaux, les étapes franchies sont multiples.

Ce cuisinier franco-suisse est ardent défenseur de la tradition des métiers de bouche mais également ouvert à l'innovation culinaire. Dans les années 80 et 90, il porte sa cuisine végétarienne et céréalienne à base de produits biodynamiques ou de plantes sauvages sur le devant de la scène. De nombreux médias font l'écho de son offre culinaire originale et inventive qui a également figuré dans le Gault et Millau et le Bottin Gourmand.

Transmettre est sa passion. Actuellement, Alexis Monème donne aussi des cours de cuisine aux enfants, aux adultes et aux aveugles et malvoyants. Membre de la Confrérie des Vignobles fribourgeois, membre de la Confrérie de la Poire à Botzi, Amphitryon de la Confrérie du Gruyère et Chantre-Conseiller gastronomique de la Confrérie de la Chaîne de Rôtisseurs, Alexis Monème apprécie vivement passer le message des Goûts et Terroirs sur le chemin du "Slow Food".

Aujourd'hui, il vous propose une recette à base de produits fribourgeois dans une idée originale et gustative avec le désir d'honorer les producteurs et les agriculteurs du Pays de Fribourg.

Bonne dégustation!

Photo Terre&Nature/Olivier Born

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Moelleux chocolat et Poire à Botzi AOC et sa Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry



Pour 10 Moelleux dans un moule silicone standard

125 gr. de beurre de choix

125 gr. de chocolat de votre confiseur artisanal

100 gr. de sucre cristal

50 gr. de farine fleur

3 oeufs entiers fraîchement pondus

1 cs. de "caramel" de Poire à Botzi AOC

3 Paires à Botzi AOC

Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry

Le nombre de pièces peut varier selon la grandeur des récipients choisis pour dresser votre dessert.

6 dl. de crème entière 35% MG

2 jaunes d'oeufs

25 gr. de sucre glace

2 blancs d'oeufs

75 gr. de sucre glace

2 à 3 cs. Moutarde de Bénichon

3 cs. de CalvaBry (ou autre alcool de votre région)

Moelleux chocolat et Poire à Botzi AOC

Fondre le chocolat au bain marie.

Y ajouter le beurre coupé en petits morceaux et laisser fondre en brassant constamment, sans qu'il se liquéfie.

Réserver hors du chaud.

Mélanger sucre et farine dans un saladier.

Ajouter les oeufs en une fois et bien mélanger.

Verser par dessus le chocolat et beurre fondus. Mélanger pour rendre bien homogène.

Incorporer le "caramel" de Paires à Botzi AOC (obtenu par la réduction totale du jus de cuisson des Paires à Botzi AOC.)

Verser au 3/4 de la hauteur des moules silicone.

Ajouter les Paires à Botzi AOC coupées en tout petits cubes.

Enfourner à 180 °C durant 8 minutes maximum et PRECISES. Peut également se congeler CRU puis se cuire sans décongeler. Il faudra compter 3 minutes de plus pour la cuisson.

Bon appétit !

Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry

Fouetter la crème pour l'épaissir, SVP pas trop ferme !

Réserver au réfrigérateur.

Monter sucre glace et blancs d'oeuf en meringuage à froid.

Pendant cela mousser jaunes d'oeufs et sucre glace au Bain-Marie.

Verser le mélange jaunes d'oeufs et sucre sur la crème montée.

Mélanger en soulevant à la spatule.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Moelleux chocolat et Poire à Botzi AOC et sa Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry



Ajouter la Moutarde de Bénichon, le CalvaBry et le meringuage puis incorporer en soulevant également à la spatule.

Mouler dans les récipients de votre choix.

Disposer au congélateur durant 2 heures minimum.

La même recette faite pour les enfants, l'alcool sera remplacé par :

- Du pralin ou
- Des noisettes grillées concassées ou
- Des mini Smarties ou
- Des copeaux de chocolat. ETC.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

