Forêt fribourgeoise

Romain Paillereau

Restaurant des Trois tours
Route de Bourguillon 15
1722 Bourguillon

Après avoir bourlingué et fréquenté les maisons de Chefs renommés (Eric Frechon, Anne-Sophie Pic, Michel Troisgros…), Romain Paillereau a choisi de s'installer dans le canton, d'abord à Fribourg puis à Cerniat.
Les rencontres faites dans ce coin de pays, l'authenticité des gens du cru plaisent à Romain Paillereau, le riche terroir de la région finit de convaincre le Chef de s'y établir.

INGRÉDIENTS

3 cèpes
1 racine de polypode
Oxalis

Siphon gruyère
60g de gruyère
40g de lait
300g base gruyère
210g beurre clarifié
330g jaune d'oeuf

PRÉPARATION

Recette siphon Gruyère

- Mixer le gruyère et ajouter le lait chaud.
- Mettre tous les ingrédients dans le siphon et gazer deux fois

Suite de la recette

- Nettoyer les cèpes au couteau et les tailler en 2cm, 4cm suivant la taille
- Les faire revenir au beurre noisette et débarrasser
- Râper du polypode séché à la microplane sur l'assiette et ajouter les pousses d'oxalis
- Mettre le siphon gruyère au dernier moment et déguster

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE