

INGRÉDIENTS

pour env. 4 personnes

GARNITURE TARTELETTE

- 200 g de Gruyère AOP (14 mois), râpé
- 30 g de chocolat blanc (en copeaux)

FOND DE TARTELETTE

- 140 g de farine de blé (70%)
- 20 g de farine de seigle (10%)
- 20 g de farine de froment (10%)
- 20 g de farine de sarrasin (10%)
- 40 ml d'huile de colza
- 1 pincée de sel

CROUSTILLANT DE SEIGLE

- 100 g de pain de seigle
- 40 g de beurre (dont une partie froide)
- 1 pincée de fleur de sel

CRÉMEUX AU GRUYÈRE

- 150 g de Gruyère AOP (14 mois)
- 150 ml de lait
- 2 feuilles de gélatine (ou 4 g)
- Glace airelle ou cassis
- Fleur de sel

TARTELETTES AU GRUYÈRE

avec le chef Franck Reynaud

PRÉPARATION

GARNITURE TARTELETTE

01. Râper finement le Gruyère.
02. Garnir généreusement les fonds de tartelettes.
03. Ajouter quelques copeaux de chocolat blanc sur le dessus.
04. Réserver.

FOND TARTELETTE

05. Mélanger les farines et le sel.
06. Ajouter l'eau et l'huile, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.
07. Étaler finement et foncer dans des moules à tartelettes.
08. Piquer les fonds.
09. Cuire au four à 180°C pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à légère coloration.



DRESSAGE

- 80 g de Gruyère AOP
- 20 g de chocolat blanc (copeaux)
- 4 cuillères à café de caviar suisse (facultatif)
- Quelques pousses de cresson
- 80 g de raisins blancs
- 5 cl de marc de Dôle

CROUSTILLANT DE SEIGLE

10. Faire sécher le pain de seigle au four à 140°C pendant 20 minutes, puis le mixer grossièrement (texture "terre").
11. Faire revenir cette chapelure dans un peu de beurre.
12. Mélanger avec le reste de beurre froid et la fleur de sel.
13. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson.
14. Laisser raffermir au frais puis découper des rectangles.

CRÉMEUX AU GRUYÈRE

15. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
16. Chauffer le lait, ajouter le Gruyère râpé et mélanger jusqu'à fonte.
17. Ajouter la gélatine essorée.
18. Verser dans un plat sur environ 1 cm d'épaisseur.
19. Laisser prendre au froid, puis découper en portions.

GARNITURES DRESSAGE

20. Faire macérer les raisins blancs dans le marc de Dôle pendant au moins 30 minutes.
21. Découper le Gruyère en fines lamelles.

DRESSAGE

01. Déposer un morceau de crémeux au centre de l'assiette.
02. Ajouter le croustillant de seigle.
03. Disposer un morceau de Gruyère.
04. Râper du chocolat blanc au dessus de l'assiette pour décorer et apporter une peu de douceur.
05. Ajouter une tartelette garnie.
06. Glisser une pointe de caviar suisse pour le côté iodé.
07. Déposer 2 pousses de cresson.
08. Terminer avec quelque raisins blancs imbibés.