

INGRÉDIENTS

pour env. 4 personnes

PANNA COTTA AU GRUYÈRE

- 220 g de lait
- 180 g de crème
- 75 g de Gruyère (3x 25 g, issus de différents affinages)
- 5 g de gélatine (poudre ou feuilles)
- Poivre noir moulu
- Piment d'Espelette
- Noix de muscade râpée

BONBONS

- 2 fines lamelles de chaque affinage de Gruyère
- Truffe noire fraîche

TUILES DE GRUYÈRE

- 50 g de Gruyère salé, râpé

FINITIONS & DRESSAGE

- Coulis d'airelle ou de cassis
- Huile d'aneth
- Huile d'olive
- Croûtons
- Glace airelle ou cassis
- Fleur de sel

GRUYÈRE EN TROIS TEXTURES

avec le chef Mohamed Azeroual

PRÉPARATION

PANNA COTTA

01. Dans une casserole, réunir le lait, la crème, le poivre, une pincée de piment d'Espelette et la noix de muscade. Porter doucement à frémissement.
02. Pendant ce temps, râper les trois affinages de Gruyère.
03. Ajouter le fromage au mélange chaud et laisser fondre à feu doux en remuant délicatement jusqu'à parfaite homogénéité.
04. À frémissement, incorporer la gélatine, puis passer au chinois.
05. Couler la préparation dans des assiettes creuses.
06. Réserver au réfrigérateur pendant au minimum 1 heure (idéalement une nuit complète).

BONBONS

07. Tailler de fines lamelles dans chaque affinage de Gruyère.
08. À l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques réguliers.
09. Trancher finement la truffe noire à la mandoline, puis détailler des cercles de même dimension.
10. Tailler les parures de truffe en brunoise fine, réservée pour le dressage.



TUILES

11. Déposer des emporte-pièces sur une plaque recouverte de papier cuisson.
12. Garnir le fond d'une fine couche de Gruyère râpé et tasser légèrement.
13. Enfourner à 180°C pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à obtention d'une coloration dorée.
14. Laisser refroidir avant de démouler délicatement.

DRESSAGE

01. Sur la panna cotta bien prise, disposer quelques points de coulis d'airelle (ou de cassis).
02. Ajouter des touches d'huile d'aneth, puis d'huile d'olive.
03. Parsemer de brunoise de truffe et de petits cubes de croûtons.
04. Déposer une petite boule de glace aux airelles (ou cassis) et saupoudrer d'une pointe de fleur de sel.
05. Finaliser avec une tuile et les bonbons de Gruyère et de truffe.