

1^{er} prix du concours de recettes « Le Meilleur du Mont d'Or 2015 » dans la catégorie Terminale Bac pro cuisine

**Recette réalisée par Louis HOUPEAU
(élève de Terminale bac Pro Cuisine au lycée Toussaint Louverture de Pontarlier).**



Enroulade de volaille au Mont d'Or, fagot de carottes au Mont d'Or et rizotto Mont d'Or vin Jaune.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

Pour l'enroulade :

- 4 cuisses de poulet
- 400 g de Mont d'Or
- Sel, poivre

Pour le fagot :

- 500 g de carottes
- 4 tranches de lard
- Huile d'olives parfumée avec une gousse d'ail chemisée
- 1 l de fond de volaille
- 100 de Mont d'Or

Pour les cheveux d'or :

- 300 g de carottes jaunes
- Sel

Pour le lait au Mont d'Or :

- 25 cl de lait
- 15 cl de vin Jaune
- 3,5 feuilles de gélatine
- Sel

Pour le rizotto :

- 250 g de riz arborio (rond)
- 1 l de fond de volaille
- 20 cl de crème
- 150 g de Mont d'Or
- 100 g d'oignons
- 15 cl de vin Jaune

Réalisation :

Etape 1 ; L'enroulade de Mont d'Or. Désosser les cuisses de poulet. Sur le côté chair y mettre du Mont d'Or, du sel et du poivre puis les enrouler dans du papier sulfurisé. Mettre en cuisson vapeur jusqu'à une température à cœur de 68°. Les retirer du papier film, les lustrer au beurre puis les saler, poivrer et gratiner sous une résistance (sous la voute d'un four à 200°).

Etape 2 ; Le fagot. Réaliser une grosse julienne de carottes. La disposer dans une assiette et y ajouter du sel, du poivre, du beurre et un peu d'eau. Recouvrir de papier film puis cuire 3 à 4 minute au micro-ondes. Disposer sur du film le lard (salé et poivré), ajouter les carottes et enrouler le tout puis retirer le papier film et faire sauter jusqu'à la bonne coloration le « boudin » dans une huile d'olives parfumée à l'ail. Parer les bords le mettre à la verticale et ajouter du cumin et une noix de Mont d'Or. Faire gratiner au four.

Etape 3 ; Le rizotto. Détailler un oignon en petit dès, le faire suer dans du beurre. Ajouter le riz arborio jusqu'à ce qu'il prenne une couleur nacréée puis y mettre le vin Jaune. Laisser réduire légèrement puis incorporer petit à petit le fond blanc de volaille préalablement chauffé durant 11minutes. Durant ce laps de temps monter une crème fouettée. La réserver et faire fondre du Mont d'Or avec du vin Jaune. A la fin de la cuisson du rizotto (grains légèrement croquants et plus de trace de liquide) incorporer le Mont d'Or fondu et la crème fouettée. Le remettre en température, rectifier l'assaisonnement puis servir.



1^{er} prix du concours de recettes « Le Meilleur du Mont d'Or 2015 » dans la catégorie Première Bac pro cuisine

**Recette réalisée par Marie-Madeleine MOKOYOKO
(élève de Première bac Pro Cuisine au lycée Condé de Besançon)**



Parmentier tricolore de merlan au Mont d'Or.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

Pour le Parmentier :

- 200 g de pommes de terre Vitelotte
- 200 g de pommes de terre Charlotte
- 420 g de filets de merlan
- 500 g de Mont d'Or
- 150 g de courgettes
- 150 g de patates douces
- 5 g de noix
- Sel, poivre

Pour la sauce au Mont d'Or :

- 1 citron
- 250 g de Mont d'Or
- 50 cl de crème liquide

Pour la tuile au Comté :

- 150 g de Comté râpé

Pour la décoration :

- ½ botte de ciboulette



Réalisation :

Etape 1 : Eplucher les pommes de terre Charlotte et les patates douces, les tailler en cubes, les cuire à l'Anglaise séparément. Laver les courgettes et les pommes de terre Vitelotte, ne pas les éplucher, les tailler et les cuire à l'Anglaise séparément.

Egoutter séparément les pommes de terre et les courgettes. Retirer la peau des pommes de terre vitelotte.

Etape 2 : Enlever délicatement les arrêtes des filets de merlan, les saler et les cuire à la vapeur ou les pocher.

Etape 3 : Ecraser dans différents récipients les pommes de terre Charlotte, Vitelotte et patates douces. Mixer les courgettes, puis mélanger les courgettes à l'écrasé de pommes de terre Charlotte.

Couper le Mont d'Or en 2, enlever la croûte, l'ajouter aux pommes de terre Charlotte et Vitelotte.

Etape 4 : Réalisation de la sauce au Mont d'Or : Fondre le Mont d'Or avec la crème à feu doux, ajouter du jus de citron, rectifier l'assaisonnement, mettre dans un siphon et laisser au bain-marie.

Emietter les filets de merlan, les mélanger avec l'écrasé de pommes de terre Charlotte courgettes et l'écrasé de pommes de terre Vitelotte.

Etapes 5 : Dresser dans des cercles les Parmentiers.

*couche n°1 : écrasé de vitelottes

*couche n°2 : écrasé de patates douces

*couche n°3 : écrasé de pommes de terre et courgettes.

Réchauffer au four.

Prendre une plaque à pâtisserie, poser une toile de cuisson type silpat, disposer le Comté râpé en forme de 5 petits tas, les aplatir. Cuire à 200°C jusqu'à légère coloration.

Concasser les noix, les faire griller.

Décoller les tuiles de Comté.

Décercler les Parmentiers

Dresser les assiettes avec les Parmentiers, la sauce au Mont d'Or (parsemée de ciboulette ciselée) et les tuiles.

VACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

