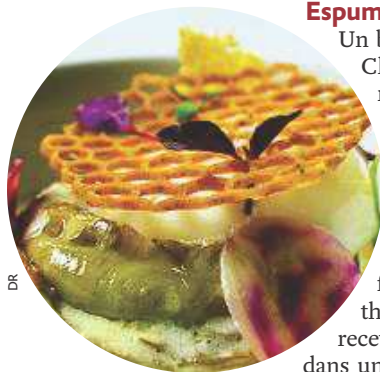


A la découverte du printemps avec Le Gruyère AOP

FROMAGE - Du 21 au 27 mars, Le Label Fait Maison, qui honore les établissements qui proposent des plats entièrement préparés sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine, et Le Gruyère AOP donnent rendez-vous aux amateurs de bonne chère dans leurs établissements labellisés pour découvrir le Gruyère AOP à travers des recettes originales, créatives et réalisées 100% maison. Une volonté à cela, faire découvrir de nouvelles saveurs aux gourmets à la place de la traditionnelle fondue ou croûte au fromage, même si toutes deux demeurent un must en la matière.



88

Espuma d'artichauts

Un bel exemple de ce qui les attend avec le Chef Nicola Fabrizio de l'Auberge communale Au Mai, à Mex, et sa suggestion «Œuf Bio, artichaut et Gruyère AOP Réserve». «Cette assiette s'est inspirée de notre pays d'enfance, l'Italie, explique-t-il, plus précisément les Pouilles où à cette saison il y a beaucoup d'artichauts. A la maison, on les mange plutôt farcis avec de la ricotta, grana, œufs, menthe, persil et ail. Nous avons allégé la recette en cuisant les artichauts séparément dans un bouillon de légumes, puis nous les avons fait revenir à la poêle avec de l'huile d'olive, un peu d'ail, d'échalote, de menthe et de persil. Pour rehausser le tout, nous avons créé une espuma d'artichauts avec une crème à base du Gruyère AOP Réserve qui donne du goût aux artichauts». De quoi, déjà, saliver. ■

PhK/CS

La liste des restaurants participants et les premières photos seront disponibles très prochainement sur labelfaitmaison.ch, Facebook et Instagram.

