



CARDON DE GENÈVE AU COMté, SAUCE VIN JAUNE



*Le cardon
dans tous ses états*

AOP

RECETTES POUR 6 PERSONNES

*Cardon de Genève
au comté, sauce vin jaune*

PAR

Martial Facchinetti

CHEF DES CUISINES
FOUR SEASONS - HOTEL DES BERGUES

— INGRÉDIENTS —

FARCE FINE

150 g de blanc volaille
150 g crème

CARDON

1 bocal de cardon cuit
1 échalote
50 g de beurre

SAUCE VIN JAUNE

1 carotte
10 pièce champignon de Paris
5 cl de vin jaune
50 g de beurre
300 g de crème

FINITION

6 tranches fines de Comté

— PRÉPARATION —

FARCE

Epluchez l'échalote, puis ciselez là. Faites-la suer avec 50 g de beurre. Coupez les cardons en brunoise et ajoutez-les, crémer et laissez réduire. Assaisonnez, puis laissez refroidir.

FARCE FINE

Confectionnez la farce fine en mixant le blanc de volaille, ajoutez la crème et assaisonnez. Pesez la masse de cardon et ajoutez la moitié du poids en farce fine. Mélangez.

SAUCE VIN JAUNE

Epluchez la carotte et les champignons, puis taillez en julienne. Dans une casserole, faites-les suer avec 50 g de beurre. Laisser cuire sans coloration. Déglacez au vin jaune et réduire à sec. Déglacer à nouveau et réduire de moitié. Ajoutez 300 g de crème, réduire à consistance. Assaisonnez et passez au chinois. Réservez au chaud.

MONTAGE

Beurrez des cercles de 8cm de diamètre avec un beurre pommade. Chemisez avec des lame cardons. Garnissez avec la farce et cuire au four vapeur 85°C durant 8 minutes.

— DRESSAGE —

Déposez dans les assiettes, couvrez d'une tranche de Comté et passez sous le grill du four quelques secondes pour le faire fondre. Ajoutez la sauce vin jaune autour puis servez chaud.





*Bon
appétit!*



**CHEF'S
GOUTATOO**
GENÈVE

En partenariat avec

GETAZ MIAUTON



45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch