Quiche chou blanc - pommes

Sonja Durrer

Alpwirtschaft Unterlauenen, Hergiswil
/ Lehre bei Bäck Berwert, Stalden
Steinistrasse 1, 6064 Kern

SWISSBAKERY TROPHY 2018

Starter

20 personen

30 min

Facile

INGRÉDIENTS

Pour 20 pièces

Pâte à gâteau (800gr)
441 g farine fleur de type 400
198 g beurre
155 g eau
6 g Sel

Garniture (597gr)
290 g chou blanc
3 g huile
80 g eau

PRÉPARATION

Pâte à gâteau
Fraser le beurre et la farine
Dissoudre le sel dans l'eau et ajouter au mélange beurre farine
Bien mélanger sans pétrir et réserver au réfrigérateur

Garniture
Couper le choux blanc en quatre puis l'émincer en fines lamelles
Dans une casserole, avec un peu d'huile, rissoler brièvement le chou et éteindre avec un peu d'eau
Laisser étuver quelque minutes jusqu'à évaporation de l'eau.

Hâcher le persil, couper les pommes en juliennes
Mélanger le choux refrodi, les pommes, le persil, l'emmentaler et les épices ensemble.

Liaison
Mélanger les ingrédients ensemble

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Quiche chou blanc - pommes

6 g persil
140 g pommes gala ou boskop
80 g Emmentaler râpé

Liaison (605gr)
191 g oeufs
191 g lait
191 g crème
20 g mélange d'épices (*15g sel, 2g poivre, 1g noix de muscade, 1g paprika, 1g curry)*
12 g moutarde

Assemblage et finition:
Abaisser la pâte à gâteaux à 2mm et la laisser refroidir au réfrigérateur
Emporter des ronds avec un emportre-pièce de 11.5cm et placer dans des formes préalablement graissées.
Marquer le pourtour à l'aide d'un couteau
Remplir chaque forme avec 25 g de garniture et 30g de liaison.

Cuisson: 190 - 200°C, 40 – 50 min avec chaleur en bas de four

Finition:
Garnir avec un petit bouquet d'herbes aromatiques, une bande de lard roulé et une fleur.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE