Feuilleté à la lucernoise et garniture d'automne

Markus Sager

Gasthof-Hotel Rössli
6043 Adligenswil

C'est en 1995 que Markus Sager reprend les rennes de l'Auberge Rössli à Adligenswil, avec son épouse Susy. Tous deux au bénéfice d'un diplôme fédéral d'hôtelier HF/SHL, ils poursuivent l'exploitation sur les pas de la famille de Susy. Toutefois, Markus Sager, qui possède aussi un diplôme fédéral de cuisinier, amène à l'Auberge Rössli une cuisine nouvelle et adaptée aux goûts de la clientèle d'aujourd'hui.

www.roessli-adligenswil.ch

INGRÉDIENTS

Recette pour 6 personnes

Timbales

600–700 g pâte feuilletée
papier à pâtisserie/papier de soie
2 jaunes d'œuf

Contenu des timbales

250 g viande de porc
250 g viande de veau (ou seulement viande de veau)
50 g chacune chair à saucisse de veau et de porc

PRÉPARATION

Temps requis: 30–35 minutes
Cuisson préalable de la pâte: 35-40 minutes au four
Temps de cuisson : 40-45 minutes

Confection du feuilleté – comme un «chapeau rempli» ou "timbale"

Avant de commencer à préparer l'intérieur, la timbale ronde est façonnée et cuite au four. Pour cela, abaisser à 4 mm 600 – 700 gr de pâte feuilletée et y découper dans la pâte deux pièces rondes, l'une de 24 cm et l'autre de 32 cm de diamètre. La plus petite, qui formera le fond de la timbale, est déposée sur une plaque à gâteau rincée préalablement à l'eau froide, et percée en divers endroits au moyen d'une fourchette. Froisser et rouler ensuite du

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Feuilleté à la lucernoise et garniture d'automne

3 c. à s. beurre
1 oignon haché
2 dl vin blanc
1 pomme (option)
coriandre, marjolaine
2 c. à s. farine
3 dl lait ou vin
50 g raisins secs, reposés dans 1 c. à s. de marc («Träsch») ou de kirsch
250 g champignons
sel, poivre
noix de muscade
un peu de crème
env. 3 dl de bouillon
1 c. à s. bâtonnets d'amandes

papier de soie en une boule de 37-38 cm de circonférence qui donnera la forme. Cette boule est placée au milieu de la plus petite pièce de pâte. Humecter avec de l'eau le bord qui dépasse et passer délicatement l'autre pièce de pâte par-dessus la boule. Presser le bord de la partie supérieure contre la partie humectée à la base et lisser la pâte pour en faire disparaître les plis. Prendre le reste de la pâte et l'abaisser à 3 mm d'épaisseur, découper en bandes de 6mm de largeur à l'aide d'un couteau ou d'une roulette.

Battre un jaune d'œuf et en badigeonner la partie supérieure, disposer 4 bandes de pâte qui se croisent au sommet et deux autres en cercle autour de la timbale. Une bande de pâte entourera également le fond de la timbale pour recouvrir en bas les bandes descendantes.
Décorer avec des étoiles, cœurs et lunes, formés dans les restes de pâte; une rosette sera placée tout en haut.
Badigeonner le tout de nouveau avec du jaune d'œuf, introduire la forme dans le four préchauffé pour une cuisson de 40 minutes à 180°. Après 25 minutes, recouvrir le haut d'une feuille d'aluminium. Au terme de la cuisson, sortir du four, laisser reposer 5 minutes, séparer le couvercle le long du cercle supérieur et retirer délicatement la boule de papier pendant que la pâte est encore tiède et malléable.

Remarque

Cette recette peut aussi se faire avec 1 c. à s. de câpres hachés avec un zeste de citron pour relever le goût. On peut aussi utiliser du ris de veau.

Variante d'automne

Placer en décoration autour de la timbale des châtaignes, et des feuilles de chou de Bruxelles et chanterelles.

Enfin:

Faire revenir avec du beurre la viande coupée en dés avec un oignon. Mouiller avec 0,5 dl de vin blanc et laisser mijoter 10 minutes. — Râper la pomme dans le jus. — Mélanger avec la chair à saucisse et former des quenelles. Ajouter coriandre et marjolaine et laisser pocher pendant 10

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

minutes dans du bouillon. — Pour la sauce, faire un roux avec la farine, en le mouillant avec un mélange de lait et de vin, ou avec du vin seulement. Ajouter le jus de ragoût et les raisons secs imbibés de marc ou de kirsch. Cuire à feu doux encore pendant 20 minutes. — Etuver les champignons sur du beurre, saler et poivrer. Mettre en dernier la viande et les quenelles dans la sauce, chauffer de nouveau à feu vif, épicer, éventuellement diluer la sauce avec un peu de crème ou de bouillon. — Introduire la sauce très chaude dans la timbale, avant de servir, recouvrir de bâtonnets d'amandes grillés et poser le couvercle.

Gasthof-Hotel Rössli
6043 Adligenswil
T +41 41 370 10 30

www.roessli-adligenswil.ch

Bonne dégustation !