Quetsches pochées aux épices, crème brûlée et bricelets de grand-maman

Nicolas Seiler

Hotel Alfa Soleil - Nico's Restaurant
Dorfstrasse 99, 3718 Kandersteg

Né en 1979, Nicolas Seiler est marié et père de 3 enfants. Après une formation en cuisine, service et marketing, il a repris la direction de l'établissement Alfa Soleil en 2006, où il exerce également comme chef de cuisine.
Il a rejoint la Guilde suisse des restaurateurs cuisiniers en 2012.
www.alfasoleil.ch

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Quetsches pochées aux épices

1500g de quetsches bien mûres
150g de sucre
100g de Gamay Vaudois
50g de Porto
canelle, vanille, piment
anis étoilé, macis,
laurier, clous de girofle
sachet vacuum

Crème brûlée

500g sucre en morceau
2 gousses de vanille
400g de crème entière
400g de lait entier
12 jaunes d'oeufs

PRÉPARATION

Quetsches pochées aux épices

Couper les quetsches en deux, retirer les noyaux

Laisser caraméliser légèrement le sucre

Ajouter le Gamay vaudois et le porto, laisser cuire jusqu'à ce que le caramel soit fondu

Ajouter les épices au vin caramélisé et laisser refroidir

Mettre les quetsches dans un sachet à vacuum et ajouter le sirop froid

Mettre le sac sous vide et pocher dans un bain marie à 70° pendant 15 minutes.

Etancher le sac avec le contenu dans l'eau glacée

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Quetsches pochées aux épices, crème brûlée et bricelets de grand-maman

400g de crème chantilly

Bricelets de Grand-Maman

125g de beurre
100g de crème
250g de lait
175g de sucre
10g de kirsch
250g de farine
1 prise de canelle

Remarques

Pour un goût plus intense, laissez macérer les quetsches dans le sachet au minimum 1 semaine avec le sirop.

Par cette méthode, les fruits sont pasteurisés et restent conservés plusieurs mois dans le sachet fermé.

Crème brûlée

Caraméliser à petit feu le sucre en morceaux et la gousse de vanille

Ajouter la crème entière, laisser cuire jusqu'à obtention d'un caramel fondu

Ajouter le lait entier, remuer

Verser le liquide chaud sur les jaunes d'oeuf et cuire doucement jusqu'à la formation de bulles

Passer au tamis et laisser refroidir au frigo

Incorporer de la crème Chantilly avant de servir

Remarques

La confection du caramel à base de sucre en morceaux génère un goût beaucoup plus intense !

La crème doit cuire lègèrement avec les jaunes d'oeufs pour s'épaissir. Elle ne se sépare pas !

Bricelets de Grand-Maman

Remuer le beurre jusqu'à une consistance crémeuse

Ajouter la crème, le lait, le sucre et le kirsch

Ajouter la farine et la cannelle à l'aide d'un tamis et mélanger

Cuire les bricelets dans un fer à bricelet, façonner.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Quetsches pochées aux épices, crème brûlée et bricelets de grand-maman

Ce met pourra être dégusté comme menu du jour au Restaurant de la Guilde "Au Premier"

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE