

## Sonja Durrer

### Quiche chou blanc - pommes

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  
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

#### 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 chou 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 quelques minutes jusqu'à évaporation de l'eau.

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

#### Liaison

Mélanger les ingrédients ensemble

#### Assemblage et finition:

Abaissier la pâte à gâteaux à 2mm et la laisser refroidir au réfrigérateur  
Emporter des ronds avec un emporte-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.



Alpwirtschaft Unterlauenen, Hergiswil / Lehre bei Bäck Berwert, Stalden  
Steinstrasse 1  
6064 Kern  
+41 41 660 47 38