

## Nicolas Seiler

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

Pour 10 personnes

#### Quetsches pochées aux épices

1500g de quetsches bien mûres  
150g de sucre  
100g de Gamay Vaudois  
50g de Porto  
cannelle, 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  
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 cannelle

#### 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

#### 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 légèrement 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.

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



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

