



# KNÖDEL À BASE DE POMMES DE TERRE FARCI À L'OIE ET CHOU ROUGE AU GINGEMBRE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA GARNITURE

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Viande d'oie, cuit
<b>100 g</b>	Légumes-racines, brunoise
<b>30 g</b>	Confiture d'airelles
	Sel et poivre
<b>3 g</b>	Ail, finement hachées
<b>3 g</b>	Coriandre, finement hachées
<b>1 g</b>	Thym, finement hachées
	Persil, finement hachées

### POUR LA PÂTE À BASE DE POMMES DE TERRE

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>500 g</b>	Pommes de terre, pelées et cuites, pressé
<b>3</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>200 g</b>	Farine, griffig
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée

### POUR LE CHOU ROUGE AU GINGEMBRE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>800 g</b>	Chou rouge, julienne
<b>500 ml</b>	Jus d'orange
<b>400 ml</b>	Vin rouge
<b>30 g</b>	Gingembre frais, coupé fin
<b>100 g</b>	Confiture d'airelles
<b>0.5 g</b>	Cannelle
<b>1 g</b>	Cumin, moulues
<b>20 g</b>	Sucre
	Sel et poivre
<b>20 ml</b>	Huile végétale
<b>100 g</b>	Oignon(s), haché

## PRÉPARATION

1. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients.
2. Pour la pâte, pétrir rapidement tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte.
3. Prendre un peu de pâte à base de pommes de terre dans la main, y étaler un peu de garniture, envelopper et former un knödel. Faire cuire dans de l'eau salée.
4. Pour le chou, faire mariner le chou rouge avec le jus d'orange, le vin rouge, le gingembre, la confiture et les épices.
5. Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter le chou rouge et bien faire cuire. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.

6. Dresser les knödel à base de pommes de terre sur le chou rouge au gingembre et servir.