



# KNÖDEL À BASE DE BRETZEL FARCIS AU POIREAU ET AU FROMAGE ET CHOU BLANC À LA CRÈME



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA PÂTE DE KNÖDEL

**600 g** Bretzel, coupé en dés

**5** Œuf(s)

Sel et poivre

Noix de muscade

**150 g** Oignon(s), finement hachées

**50 g** Beurre

**200 ml** Lait

Chapelure (optional)

### POUR LA GARNITURE

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** Fromage frais

**10 g** Féculé de maïs

**2** Blanc(s) d'œuf

**300 g** Fromage à pâte dure, 45 % de matières grasses, râpée

**200 g** Poireau, coupé fin

**30 g** Beurre

Sel et poivre

### POUR LE CHOU BLANC À LA CRÈME

**50 g** Sucre

**50 g** Beurre

**200 g** Oignon(s), finement hachées

**800 g** Chou blanc, coupé en julienne

**2** Feuilles de laurier

Thym, finement hachées

Romarin, finement hachées

Baies de genièvre

**50 g** Ail, finement hachées

**50 ml** Vinaigre de vin blanc

**200 ml** Bouillon de légumes

**200 ml** Vin blanc

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte de knödel, mélanger les dés de bretzel avec les œufs et les épices.
2. Faire revenir les oignons dans le beurre, mouiller avec le lait et verser le mélange sur la masse de knödel et bien mélanger.
3. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, la féculé de maïs, les blancs d'œuf et le fromage et mélanger.
4. Faire revenir le poireau dans le beurre, laisser refroidir, ajouter au mélange de QimiQ et assaisonner de sel et de poivre.

5. Étendre finement la pâte de knödel sur un papier sulfurisé, y répartir la garniture et enrôler. Envelopper de papier d'aluminium, déposer dans de l'eau bouillante et laisser infuser à feu doux pendant 30 à 40 minutes.
6. Pour le chou blanc à la crème, faire caraméliser légèrement le sucre dans le beurre. Ajouter les oignons et le chou blanc et faire revenir un court instant. Ajouter les herbes et les épices et mouiller avec le vinaigre.
7. Mouiller avec le bouillon de légumes et le vin blanc et faire cuire à couvert les légumes al dente.
8. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et assaisonner de sel et de poivre.