



KNÖDEL À BASE DE BRETZEL FARCI 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 Fécule 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, réfrigérée
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 fécule 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 enrouler. 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.