

# Quiche chou blanc - pommes



## Sonja Durrer


Alpwirtschaft Unterlauenen, Hergiswil  
/ Lehre bei Bäck Berwert, Stalden  
Steinstrasse 1, 6064 Kern



SWISS BAKERY  
TROPHY  
2018

### Starter

 20 personnes

 30 min

 Facile

## INGRÉDIENTS

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

## PRÉPARATION

### 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 quelque minutes jusqu'à évaporation de  
l'eau.

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

### Liaison

Mélanger les ingrédients ensemble

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

# Quiche chou blanc - pommes



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

## Assemblage et finition:

Abaisser 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.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

