

Quiche chou blanc - pommes



Sonja Durrer

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



SWISS BAKERY
TROPHY
2018

Entrée

 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 quelques 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'ARÈNE 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:

Abaissier 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

