

Crème d'Alpsbrinz

Potimarron rôti sur crème d'Alpsbrinz avec granola salé et miel de lavande

Ingrédients :

- 1 c. à soupe d'huile de colza
- 1 oignon coupé en brunoise
- 2,5 dl de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de sarriette
- 150 g de croûte de Sbrinz coupée en morceaux
- 3 dl de crème bio
- 3 dl de lait bio
- 400 g d'Alpsbrinz râpé (affiné 2-3 ans)
- Fécule de maïs, sel aux herbes, poivre, muscade

Préparation :

Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon sans coloration. Déglacer avec la moitié du vin blanc. Ajouter la feuille de laurier, la sarriette et la croûte d'Alpsbrinz. Ajouter ensuite la crème et le lait, puis porter à ébullition. Laisser mijoter en remuant constamment pendant quelques minutes. Retirer la croûte d'Alpsbrinz et mixer la crème jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Ajouter le reste du vin blanc. Mélanger la fécule de maïs avec un peu d'eau et l'incorporer à la crème pour l'épaissir. Porter à ébullition et cuire encore quelques minutes.

La crème ne doit être ni trop épaisse ni trop liquide : elle doit s'écouler lentement du dos d'une cuillère. Ajouter l'Alpsbrinz râpé et laisser fondre en remuant constamment. Assaisonner avec du sel aux herbes, du poivre et de la muscade. Passer la crème au tamis et servir immédiatement.

Suggestion de présentation :

Cette crème accompagne parfaitement les légumes rôtis de saison avec du granola salé.

Astuce automnale :

Potimarron rôti au four ou grillé, accompagné de granola salé et de miel de lavande.

