



Quenelles de fromage blanc aux cerises marinées et Läckkerli de Bâle

– Pour 8 personnes - Recette de Pascal Steffen - Restaurant Roots à Bâle –

Pâte à levure

Ingrédients :

- 75 g de lait
- 25 g de sucre
- ½ sachet de levure sèche
- 250 g de farine blanche (Moulin Maisprach)
- 1 pincée de sel (Fleur des Alpes)
- 1 œuf
- 50 g de fromage blanc maigre
- 25 g de beurre mou

Préparation :

Chauffez le lait avec le sucre, dissolvez la levure dedans et laissez reposer pendant environ 15 minutes pour l'activer. Mélangez la farine avec le sel dans un robot culinaire. Ajoutez l'œuf et le fromage blanc au mélange lait-levure et mélangez bien. Versez ce mélange dans la farine et travaillez-le jusqu'à obtenir une pâte. Incorporez le beurre petit à petit jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Laissez reposer la pâte pendant environ 2 heures dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Cerises marinées

Ingrédients :

- 200 g de cerises dénoyautées
- 15 g de sucre
- 100 g d'eau
- 1 gousse de vanille

- 1 petite cuillère de Maïzena
- 30 g de Kirsch de Bâle (facultatif)

Préparation :

Portez à ébullition l'eau, le sucre, la Maïzena et la vanille. Mettez les cerises préparées dans un bocal et versez le sirop chaud ainsi que le Kirsch chaud sur les cerises, puis fermez immédiatement. Pour de plus grandes quantités, il est recommandé de stériliser les cerises dans le bocal pendant 20 minutes à la vapeur à 88°C. Je recommande de laisser les cerises mariner dans le sirop pendant environ 2 semaines pour obtenir le meilleur goût.

Quenelles

Préparation :

Divisez la pâte finie en morceaux de taille égale (8/16/24 selon votre dextérité et votre goût). Ensuite, garnissez les morceaux de pâte avec les cerises et formez des boules. Laissez reposer à nouveau pendant 30 minutes, puis faites cuire à la vapeur pendant 15 minutes à 90°C, soit dans un panier en bambou (en veillant à la taille) soit dans de l'eau légèrement salée et sucrée.

Sauce à la vanille

Ingrédients :

- 125 g de lait
- 125 g de crème
- 80 g de jaune d'œuf
- 2 gousses de vanille
- 30 g de sucre

Préparation :

Chauffez le lait et la crème, mélangez le jaune d'œuf avec le sucre. Ajoutez le mélange lait-crème au mélange jaune d'œuf et mélangez bien. Ajoutez la vanille et chauffez le tout sur la cuisinière à 85°C jusqu'à ce que la texture devienne comme celle d'une crème anglaise. Passez au tamis. Peut être servi chaud ou froid.

Miettes de Lächerli

Ingrédients :

- 10 Lächerli de Bâle, séchés
- 30 g de beurre

Préparation :

Réduisez les Lächerli de Bâle en miettes dans un robot culinaire, comme de la chapelure. Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive et laissez-le légèrement dorer, puis ajoutez les miettes de Lächerli et faites-les griller. Enrobez-y les quenelles cuites à la vapeur et servez chaud.

