

CRÈME DE FANDANT VALAISAN AVEC PRUSSIEN DE FROMAGE DE MONTAGNE

09. MARS 2016

CHALET HOTEL SCHÖNEGG, ZERMATT – RECETTE DE CHEF REINHOLD WROBEL



INGRÉDIENTS

30g	de beurre
50g	d'échalotes
50g	de blanc de poireau
30g	de céleri épluché
1dl	de fendant valaisan
1 litre	de fond de veau ou de fond de légumes pour une variante végétarienne
1dl	de crème
Un peu de	sel, poivre, sucre, jus de citron

PRÉPARATION

Faire cuire à l'étuvée sans les dorer les échalotes, le poireau et le céleri dans du beurre. Déglacer avec les 2/3 du vin blanc et faire légèrement réduire le tout. Mouiller avec le fond spécifique et faire réduire le mélange d'1/3 à feu doux.



Zermatt. No matter what

Ajouter ensuite la crème et porter brièvement à ébullition. Mixer la soupe avec la girafe et passer le tout au tamis fin.

Porter à nouveau à ébullition et si nécessaire lier avec de la maïzena diluée dans de l'eau froide. Assaisonner selon les goûts la soupe presque prête avec du poivre, du sel, du sucre et du jus de citron puis affiner finalement avec le délicieux fendant valaisan.

PRÉPARATION PRUSSIEN DE FROMAGE DE MONTAGNE

1 rouleau de	bonne pâte feuilletée
200g	de fromage de montagne valaisan découpé en tranches
1 cuillère	à café de thym fraîchement concassé
1	œuf

Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail et dorer sa surface avec l'œuf battu. Saupoudrer de thym et garnir régulièrement de fromage. Puis rouler la pâte feuilletée garnie jusqu'à sa moitié et faire de même pour l'autre côté. Placer ensuite le rouleau obtenu au réfrigérateur durant 15 minutes pour le laisser refroidir. Puis, le découper en tranches de 8 mm d'épaisseur et déposer celles-ci sur une tôle en les séparant par du papier sulfurisé. Faire cuire à 195 ° à hauteur moyenne de four durant 8 à 12 minutes environ. Retirer du four et servir immédiatement avec la crème de fendant valaisan.

SUGGESTION DE VIN

Le Fendant Vieilles Vignes Blanc du Clos les Corbassières de la cave viticole Domaine Cornulus accompagne parfaitement ce plat.

CONSEILS POUR LE CHALET HOTEL SCHÖNEGG

Le Chalet Hôtel Schönegg est situé au-dessus des toits de Zermatt et offre une vue époustouflante sur le village jusqu'au Cervin. Le restaurant est rapidement accessible depuis le village par le tunnel et l'ascenseur propre à l'hôtel.

Il convainc par une cuisine excellente et raffinée caractérisée par divers plats suisses empreints partiellement d'une touche asiatique. Les amateurs de vins ne sont pas en reste au sein du Schönegg; outre des vins de classe internationale, la carte comporte d'autres atouts avec d'excellents viticulteurs valaisans. Des vins rares et exceptionnels.

Réservez votre tête-à-tête unique avec le Cervin!