




Bloderkäse · Pruneaux séchés · Cresson de fontaine


Recette de Carlos Navarro, Restaurant Rechberg 1837 (ZH)

Ingrédients

200 g Bloderkäse AOP  (ou de fromage frais assez ferme)
Sel


60 g de pruneaux séchés 
60 g de jus de pomme


40 g de pruneaux séchés 
50 g de vinaigre de pomme
50 g de jus de pomme
50 g d'huile de colza (éventuellement de colza grillé)
Sel

40 g cresson de fontaine 

Préparation

1. Briser le Bloderkäse en morceaux de la taille d'une bouchée, saler légèrement. Réserver.
2. Couper 60 g de pruneaux séchés en deux dans la longueur et les arroser de jus de pomme. Laisser reposer 3 heures, ou encore mieux, toute la nuit. Avant de servir, laisser tempérer un moment.
3. Coupez les autres 40 g de pruneaux séchés en petits cubes et les mettre dans un bol. Ajouter le vinaigre, le jus de pomme, le sel et l'huile de colza, remuer et laisser macérer 24 heures. Au moment de servir, rectifier éventuellement l'assaisonnement.
4. Nettoyer le cresson de fontaine à l'eau fraîche. Égoutter et retirer les plus grosses tiges.

 Les Presidi Slow Food sont des projets Slow Food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les produits artisanaux traditionnels.
Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com

 L'Arche du Goût recense des produits alimentaires, des espèces végétales et des races animales liés aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparition.
Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com

5. Disposer le Bloderkäse sur un plat et garnir avec le cresson. Arroser avec vinaigrette aux pruneaux. Répartir par-dessus les pruneaux réservés. Saupoudrer éventuellement un peu de gros sel de mer.

Note :

Le Bloderkäse AOP est un fromage frais fabriqué à partir de lait écrémé. C'est une spécialité du canton de St-Gall. Vous pouvez le remplacer par un fromage frais assez ferme. Si vous ne trouvez pas de cresson de fontaine, vous pouvez également le remplacer par des jeunes pousses de type mesclun.



Les Presidi Slow Food sont des projets Slow Food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les produits artisanaux traditionnels.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com



L'Arche du Goût recense des produits alimentaires, des espèces végétales et des races animales liés aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparition.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com