



Crème d'Alpsbrinz

Recette de David Zurfluh, Culinarium Alpinum (Stans)

Ingrédients

1 cs d'huile de colza ou de beurre à rôtir
1 oignon blanc, épluché, coupé en petits dés
250 ml de vin blanc (pas sec), p. ex. Chasselas
1 feuille de laurier
100-150 g de croûte d'Alpsbrinz , coupée en 2-3 gros morceaux
300 ml de lait entier bio
300 ml de crème entière bio
400 g d'Alpsbrinz , fraîchement râpé (24-36 mois d'affinage)
sel aux herbes
poivre (fraîchement moulu)
noix de muscade
au moins 2 cs à soupe bombées de maïzena
un peu d'eau

Préparation

1. Chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les dés d'oignon (sans les faire brunir). Mouiller ensuite avec le vin blanc. Ajouter la feuille de laurier et la croûte de l'Alpsbrinz et porter à ébullition en remuant constamment. Ajouter ensuite le lait entier et la crème entière et porter à nouveau à ébullition. Laisser mijoter le tout quelques minutes en remuant constamment.





Slow Food®
Presidio

2. Retirer maintenant la croûte de l'Alpsbrinz - elle ne sera plus utilisée. Retirer la casserole du feu, faire mousser la crème avec le mixeur et bien la mixer. Délayer la maïzena dans un peu d'eau et lier la crème avec. Ensuite, continuez à bien mélanger, portez à ébullition et laissez cuire quelques minutes. Il ne faut plus mixer.
3. La crème ne doit pas être trop épaisse, mais pas non plus simplement liquide; sur le dos de la cuillère, elle s'écoule lentement de manière visqueuse. Ajouter l'Alpsbrinz râpé et faire mijoter en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit dissous. Assaisonner la crème avec du sel aux herbes, du poivre et de la muscade, la passer au tamis et la servir immédiatement.

