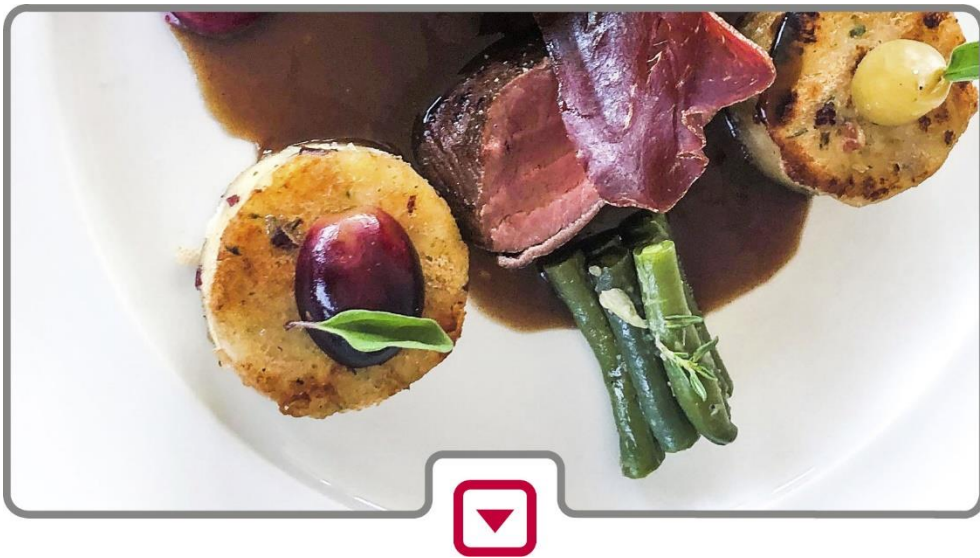




Knödel au pain en torchon

Cuisson sous vide, surgélation choc

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

0,070 kg de pain de mie frais
0,015 kg d'échalotes
0,006 kg de ciboulette
0,006 kg de persil frisé
0,125 kg de lait entier
0,028 kg de semoule de blé dur
0,025 kg de beurre
1 pc œuf
1 x assaisonnement (sel, poivre, muscade)

Préparation

- Couper le pain en mie en petits cubes
- Hacher les échalotes
- Hacher le persil et ciseler la ciboulette
- Préchauffer le bain sous vide à 85 °C

Préparation

- Faire bouillir les échalotes hachées avec le lait, incorporer la semoule en remuant, faire bouillir à nouveau brièvement et laisser tirer pendant 10 minutes.
- Remuer constamment, en ajoutant le beurre mou et l'œuf.
- Incorporer le pain de mie et les herbes; assaisonner avec sel, poivre et muscade.
- Envelopper le mélange d'abord dans un film transparent, puis dans une feuille d'aluminium en forme de cylindre bien serré et cuire dans le bain sous vide à 85 °C pendant 30 minutes.
- Couper en tranches et faire frire brièvement au beurre

Suggestion de présentation:

- Parfait avec des plats de gibier et des mets en sauce
- Avec ragoût de champignons, légumes d'automne et marrons
- La recette peut encore être affinée avec du lard, des betteraves rouges, etc.

Préparation avec les systèmes de cuisson suisses**Cuisson sous-vide/Cellule de surgélation choc professionnelle**

- Après cuisson, les knödel peuvent être mis sous-vide et congelés entiers ou en tranches

Conservation

Knödel au torchon jusqu'à 6 mois au congélateur

Autocontrôle: selon le concept d'hygiène en vigueur

Régénération

- Les tranches de knödel congelées et sous-vide (en sachet cuisson), directement dans le bain sous-vide/Combisteamer (régénérer pendant 10 minutes à 90 °C)