Kaiserschmarrn avec choucroute et lardons fumés



Ingrédients

10

- 10 œufs
- 12 g de purée d'ail fumé Bresc
- 12 dl de lait
- 500 g de choucroute (chou émincé)
- 375 g de farine
- 375 g de lardons fumés
- 250 g de crème fraîche
- 125 g de pomme (en brunoise)
- 75 g de raisins secs
- 12 g de thai red curry Bresc
- Poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Purée d'ail fumé 325g

Méthode de préparation

Séparer les œufs et réserver les blancs d'œuf au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Battre les jaunes avec le lait et l'ail. Tamiser la farine dans un saladier et y verser le mélange de lait-jaune d'œuf-ail sans cesser de brasser. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse puis laisser reposer. Dans un second saladier, monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à l'aide d'une spatule à la préparation du premier saladier. Répartir la pâte dans 2 poêles et ajouter la choucroute, les pommes et les raisins secs. Laisser cuire environ 4 minutes le fond des crêpes. Casser les « crêpes » en morceaux irréguliers à l'aide de 2 spatules. Retourner les morceaux et continuer la cuisson. Mélanger la crème fraîche avec le curry, saler et poivrer. Dresser le kaiserschmarrn sur un plat et servir avec les lardons frits et la crème au curry.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000