



Nouvelles recettes irrésistibles



La cuisine créative au GLARNER SCHABZIGER® 2005



Le lait de vache sous sa plus belle forme. Le GLARNER SCHABZIGER® convient à merveille aux amateurs d'aliments naturels et sains. Ce fromage pratiquement exempt de graisse est élaboré depuis des siècles selon la même recette. Il est composé de lait de vache écrémé, d'un peu de sel et de précieux trèfle à sérac. Produit original épicé et piquant, de nombreux gourmets apprécient le GLARNER SCHABZIGER® et le consomment râpé, sur tartines, en tant qu'épice ou en sauce. Des cuisiniers créatifs du monde entier le servent comme léger complément ou comme épice relevée pour des créations spéciales. Son goût n'est, en outre, pas sa seule particularité: la forme conique du «Zigerstöggli» est restée inchangée à travers les siècles. Et, pour tous ceux qui le préfèrent un peu plus doux, il existe également sous forme de beurre schabziger, BEURRE AU SCHABZIGER®, et aussi désormais râpé pour la cuisine et la table – le GLARNER SCHABZIGER RÂPÉ®.



Les bonnes choses perdurent. Comment le GLARNER SCHABZIGER® obtient-il son goût incomparable? Aujourd'hui encore, le schabziger est fabriqué selon le même principe que mille ans auparavant. Le lait frais de vache de la région montagneuse de Glaris est écrémé, puis chauffé à 90°C. Lentement, avec beaucoup de patience, on y introduit en remuant le ferment lactique (acide ou Etscher) qui sépare le lait en sérac, riche en protéines, et en petit lait. Le sérac frais laisse le petit lait s'évacuer dans des bacs plats et refroidit avant de subir une première maturation de quatre à douze semaines dans un récipient de fermentation. Ce sérac frais est ensuite malaxé, salé, puis placé en silos pour poursuivre son affinage durant trois à huit mois! Ce n'est que maintenant que le savoureux trèfle à sérac est ajouté pour donner au GLARNER SCHABZIGER® sa teinte verte et sa saveur incomparable.

Soupe glaronaise au risotto

INGRÉDIENTS

20 g de cèpes séchés
10 g de beurre
40 g de riz Vialone
40 g de schabziger râpé
1,2 l de bouillon de bœuf
1 dl de crème fouettée
1 jaune d'œuf
1 c. à s. de cerfeuil
ou de persil haché
sel, poivre, noix de muscade

Préparation: Faire tremper les cèpes pendant plusieurs heures dans l'eau froide. Égoutter. Récupérer 1 dl de l'eau des cèpes et réserver. Couper les cèpes en deux, les rincer à l'eau courante et les faire égoutter. Faire revenir brièvement les cèpes, le riz et le schabziger dans le beurre. Y ajouter le bouillon et laisser mijoter 20 minutes. Refiltrer l'eau des cèpes, puis l'ajouter à la préparation. Mélanger le jaune d'œuf avec la crème fouettée et l'incorporer à la soupe avec le fouet mécanique. Attention: Ne plus faire bouillir! Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade, servir la soupe dans des assiettes préchauffées ou des tasses à consommé et garnir de cerfeuil (ou de persil).



Un peu de «piment» dans la vie ne fait pas de mal – tout comme dans la cuisine créative. C'est pourquoi les chefs expérimentés comme Jürg Weber, patron de l'hôtel-restaurant Schwert de Netstal (15 points Gault et Millau), utilisent volontiers le schabziger glaronais.



Préparation du sandre: Oter les arêtes des filets de sandre. Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en fines tranches régulières ou en bâtonnets. Bien les essuyer! Assaisonner avec du sel, du poivre et du thym. Saler et poivrer les filets de sandre et les rouler dans la farine. Mettre les pommes de terre préparées (pas trop épaisses) sur les filets, côté peau. Faire chauffer du beurre et de l'huile d'olive dans une poêle en téflon. Y faire dorer à feu moyen les filets de poisson (le côté garni de pommes de terre en dessous). Ne pas retourner! Lorsque le dessus est blanc, cela signifie que le sandre est cuit. **Sabayon:** Faire monter le jaune d'œuf, l'œuf, le schabziger, le vin blanc et quelques gouttes de jus de citron au bain-marie à 70° C, jusqu'à l'obtention d'une pâte légère, onctueuse et ferme. Saler et poivrer. Mettre le sabayon sur les assiettes préchauffées et y poser délicatement les filets de sandre.

Filets de sandre en manteau de pommes de terre sur sabayon au schabziger

INGRÉDIENTS

Sandre:

600 g de filets de sandre avec la peau
300 g de pommes de terre
20 g de farine
50 g de beurre
10 g d'huile d'olive
sel, poivre, feuilles de thym

Sabayon au schabziger:

2 jaunes d'œuf
1 œuf
1 dl de vin blanc (Riesling)
30 g de schabziger râpé
quelques gouttes de jus de citron
sel et poivre

INGRÉDIENTS

Poulet pané:

4 blancs de poulet sans peau
sel et poivre
20 g de farine
2 œufs
20 g de parmesan ou de sbrinz râpé
50 g de schabziger râpé
2 c. à s. crème fouettée
150 g de chapelure
200 g de graisse

Salade de concombre:

1 concombre
100 g de crème aigre
20 g ciboulette
1 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à c. de vinaigre de vin blanc
sel, poivre, chili



Poulet pané au schabziger

Préparation du poulet pané: Assaisonner et rouler les blancs de poulet dans la farine. Bien mélanger les œufs, le parmesan, le schabziger et la crème. Y passer les blancs de poulet, puis les rouler dans la chapelure. Faire chauffer la graisse et faire dorer les blancs de poulet. Cela prend environ 10 minutes à feu moyen.
Salade de concombre: Eplucher le concombre, l'épépiner et le couper en tranches très fines. Bien mélanger la crème aigre, la ciboulette, l'huile d'olive et le vinaigre. Y mettre les tranches de concombre. Assaisonner.



Préparation: Faire une pâte souple avec le schabziger, la farine, le lait et l'œuf. Saler et épicer avec de la noix de muscade. Y mélanger les pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement à votre goût et laisser gonfler la pâte pendant une demi-heure à température ambiante. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande poêle. Râcler des morceaux de la pâte à Pizokel sur une planche dans l'eau bouillante. Dès que les Pizokel remontent à la surface, les retirer de l'eau avec une écumoire. Faire revenir au beurre les morceaux de pommes dans une poêle. Couper les tranches de Mostbröckli en fines lamelles. Faire revenir les Pizokel dans le beurre et y incorporer les morceaux de pommes et les lamelles de Mostbröckli. Servir immédiatement.

INGRÉDIENTS

80 g de schabziger râpé
100 g de farine
5 c. à s. de lait
1 œuf battu
sel, noix de muscade
150 g de pommes de terre
cruës, épluchées,
râpées grossièrement, rincées,
puis bien essorées
16 tranches de Mostbröckli
16 morceaux de pommes
épluchées
2 c. à s. de beurre

Pizokel au schabziger, aux Mostbröckli et aux pommes

Sauces de salade au schabziger

INGRÉDIENTS VINAIGRETTE

1 petite gousse d'ail hachée
20 g d'oignons hachés menu
1 c. à s. de moutarde
8 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de vinaigre de vin rouge
1 c. à s. de vinaigre balsamique
2 c. à s. de schabziger râpé
2 c. à s. de crème entière
sel et poivre

Préparation de la vinaigrette: Bien mixer tous les ingrédients dans un récipient en une sauce de salade onctueuse et bien homogène. Goûter l'assaisonnement. **Conseils:** Pour alléger la sauce, il suffit d'ajouter de l'eau tiède au mélange et de le mixer. A table, saupoudrer à volonté du schabziger râpé sur la salade.



SAUCE LIÉE

Cette sauce peut très bien se préparer en grandes quantités, car elle se conserve plusieurs semaines sans problème au réfrigérateur.

1ère étape: 1 petite gousse d'ail hachée, 1 c. à s. rase de moutarde, 1 dl de lait, 2 c. à s. de schabziger râpé, 1 pincée de sel et un peu de poivre. Mélanger tous ces ingrédients et les porter à ébullition.

2ème étape: Diluer 1 c. à c. de maïzena dans un peu de lait froid. Ajouter et porter de nouveau à ébullition. **3ème étape:** Retirer la sauce du feu et la passer au mixer – jusqu'à ce qu'elle soit tiède. Ajouter et mixer 1 dl d'huile de colza ou de tournesol et ensuite 0,5 dl de vinaigre aux fines herbes. Goûter l'assaisonnement. Recette pour env. 2,5 dl de sauce (4 portions).



Nouveau: Le fromage râpé maigre

Le fromage râpé maigre, GLARNER SCHABZIGER RÂPÉ®, peut s'utiliser sans modération pour épicer, assaisonner ou saupoudrer. Mais aussi pour le mélanger avec du beurre et le tartiner ou l'utiliser en garniture.

- Pour saupoudrer les pâtes, la polenta, le riz
- Pour préparer les pâtes fraîches, les spätzle
- Pour tartiner avec du beurre, du fromage blanc
- Pour relever et assaisonner les soupes et les sauces de salade liées, la vinaigrette, la panure, la chapelure, les marinades, les sauces pour les pâtes, les crudités, la viande et le poisson



Le fromage au petit «plus»

BEURRE AU SCHABZIGER®:

A utiliser sans modération pour tartiner ou pour assaisonner toutes sortes de plats.

- Apéritif: Tartiner directement sur les petits pains, les crackers, le pumpernickel et décorer de fruits, légumes et viande séchée.
- Sauces: Avec le fromage blanc, la demi-crème, la mayonnaise pour les sauces chaudes ou froides, le beurre aux fines herbes, les mousses
- Garniture: Avec les pommes de terre en robe des champs.
- Assaisonnement: À la place du beurre dans une purée de pommes de terre, avec le risotto, la polenta, les pâtes.



GESKA AG. GLARNER SCHABZIGER®

Ygrubenstrasse 9. Case postale. CH-8750 Glarus

Tél. +41 (0)55 640 17 34, Fax +41 (0)55 640 75 19

internet: www.schabziger.ch. info@geska.ch