



Fabrication de la pâte de fromage laineux



Ingrédients

- 400 spaghetti séché au gramme
- 1 gousse d'ail frais
- 1 Henri Willig Schaap Oud Wiel 50+
- Cognac
- Sage
- 1 Tremquette au fromage Sélection du chef, tomates grillées

La préparation

Préparation

Éplucher et écraser ou émincer l'ail. Couper la croûte du fromage de brebis à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Retirez la croûte du fromage. Evidez le fromage de brebis et conservez ce fromage évidé. Conservez environ la moitié de ces morceaux de fromage de brebis pour une autre fois, par exemple dans une casserole, sur un croissant ou sur des tortillas.

A la minute

Faire fondre avec un brûleur à gaz (que vous utilisez, par exemple, pour la crème brûlée) l'autre moitié des miettes de fromage de brebis dans le fromage et déglacer avec un généreux trait de cognac, en flambant délicieusement le fromage. Faire fondre le mélange en une belle sauce au fromage et faire fondre le fromage généreusement : le fromage fondant crée la quantité de sauce au fromage que vous voulez à travers les spaghettis. Ajouter l'ail et le dip de tomates grillées Henri Willig et bien mélanger. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis selon les instructions figurant sur l'emballage. Ajouter les spaghettis cuits directement à la sauce au fromage dans le fromage évidé et mélanger. Garnir de sauge fraîche.

Accompagnement

Une délicieuse salade de tomates avec de gros morceaux de fromage complète le plat.

Astuce

Vous pouvez utiliser le fromage évidé de plusieurs façons. Si vous voulez faire une bonne démonstration de spaghetti à vos voisins de table, faites-le d'abord pour vous : vous aurez ainsi l'occasion de vous familiariser avec la méthode. Raclez soigneusement le fromage et brûlez-le avec le brûleur à gaz pour éliminer tous les résidus (l'hygiène et le renouvellement du fromage sont importants et déterminent sa durée de conservation). Après utilisation, conservez le fromage au réfrigérateur à une température inférieure à 4 degrés Celsius. Recommencez la recette lorsque des invités viennent festoyer. Le fromage est utilisable jusqu'à la dernière miette, dans une soupe, un apéritif ou une fondue au fromage.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

 ;