

Valentine[®]
SWISS MADE

Recette n°3

MALAKOFFS

Préparée avec la TF3 de Valentine
par le chef Philippe Lignon



RECETTE N°3

MALAKOFFS



LE SAVIEZ-VOUS ?

Quel bonheur pour moi de vous présenter MA version de cette recette emblématique Suisse, mais romande et encore plus vaudoise !

S'il y a bien une recette qui représente ce beau canton de Vaud, c'est bien ces malakoffs, mais alors?!... Quel intérêt me direz-vous à vous raconter une énième fois la légende populaire de l'origine de ce met?

En effet, on a tous entendu que cette recette aurait été élaborée par des soldats suisses qui servaient dans l'armée française et anglaise pendant la guerre de Crimée de 1853 à 1856. Pour passer le temps lors du très long siège de la ville de Sébastopol, fièrement défendue par le Fort Malakoff, ils se seraient improvisés cuisiniers en faisant frire de petits morceaux de fromage avec du pain. De mauvaises langues disent qu'ils ne pouvaient pas car ils n'avaient pas de fromage dans leur ration de guerre — et alors? Les colis des familles ou la rapine locale n'auraient-ils pas pu permettre cela? On ne le saura jamais!

Par contre, ce qu'on a parfois tendance à oublier, c'est que cette recette fut mise au point à la Villa Prangins pour le compte du Prince Jérôme Bonaparte par la famille Larpin, qui ouvrit ensuite une auberge à Eysins.

Enfin, ne soyez pas surpris de découvrir mes Malakoffs en forme de bâtonnets. Il semblerait que ce fut la forme originelle. Celle en forme de demi-sphère serait la présentation des beignets de Vinzel.

Bonne dégustation !



Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Ligrion

RECETTE N°3 MALAKOFFS

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation	35 min
Temps de cuisson	4 min

Ingrédients

Gruyère	400 gr
Vin blanc	320 ml
Blanc d'œuf	320 gr
Jaune d'œuf	160 gr
Farine 1	70 gr
Farine 2	120 gr
Lait	50 ml
Salade dents-de-lion	200 gr
Huile de noix extra vierge	40 ml
Vinaigre de pomme	10 ml
Sel, Poivre	

Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3
Papier absorbant
Balance

MARCHE À SUIVRE

- Couper le Gruyère en petits morceaux. La tradition voudrait que nous les coupions en jolis bâtonnets réguliers, mais mettons-nous à la place de ces soldats qui utilisaient les morceaux de fromage qui leur restaient. Il est important que leur volume soit régulier pour obtenir une cuisson adéquate.
- Mettez-les à tremper dans le vin blanc pendant quelques heures à température ambiante.
- Quelques heures après...
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel pour les « tenir ».
- Allumer votre friteuse à 180°C.



- Mélanger la farine 1 avec les jaunes d'œufs et le lait, ajouter une pincée de sel.
- Ajouter délicatement à ce mélange les blancs d'œufs montés en neige par un mouvement aérien, c'est-à-dire en réalisant des ronds avec la spatule, réserver dans un bol.
- Égouttez les morceaux de fromage et passez-les dans la farine 2 que vous avez pris soin de mettre sur une assiette plate.
- Retirez l'excédent de farine et plongez-les dans la pâte à frire.
- Cuisez immédiatement jusqu'à coloration, faites un essai d'abord et ensuite, plongez-les dans la friteuse séparément.



Finition

Lorsqu'ils sont dorés, égouttez-les et disposez-les quelques instants sur un papier absorbant. À servir à l'apéro ou avec une salade de dents-de-lion par exemple. Bon appétit! Ou santé!