

Dessert



Tarte au Bloderchäs

(pour un moule de 30 cm de diamètre)

280 g de Bloderchäs finement râpé, 3 dl de lait, 120 g de sucre, 1 citron (jus). Mélanger bien.

120 g de farine, 50 g de raisins sec (raisin de Corinthe), 3 jaunes d'œuf. Ajouter et incorporer.

3 blancs d'œuf battus en neige. Incorporer délicatement.

Poser 1 pâte à gâteau dans le moule. Verser le mélange sur la pâte. Faire cuire pendant env. 60 minutes dans le four préchauffé à 180°C. Décorer de sucre glace.

Bloderchäs à la crème de fruits

100 g de Bloderchäs frais et non-salé, 100 g de baies (fraises, framboises, myrtilles, etc.), 6 cs de demi-crème, 2 cs de sucre (ou à discrétion). Mélanger et fouetter bien. Décorer d'une baie.

Qui suis-je?

Je suis une création fromagère extraordinaire! Je suis produit du petit lait, sans présure et avec très peu de sel. On pourrait donc m'appeler «le frère léger de la crème».

Chaque région m'a nommé différemment: le Toggenburg m'appelle «Bloderchäs», le Werdenberg «Suurchäs» et le Fürstentum Lichtenstein «Surakäs».

Aujourd'hui, tout le monde m'appelle «Bloderchäs» comme pâte fraîche et «Suurchäs» après l'affinage. Comme Bloderchäs, je suis blanc et mou; comme Suurchäs, j'ai une croûte fleurie, mais mon cœur est blanc, dur et acidulé.

Producteurs

Molkerei Grabs, Dorfstrasse 10, 9472 Grabs
Tel. 081 771 38 28 / molkerei.grabs@bluewin.ch

Liechtensteiner Milchverband, Scanstr. 12, 9494 Schaan
Tel. +423 232 43 61 / info@laendlemilch.li

Molkerei Sevelen, Bahnhofstr. 65, 9475 Sevelen
Tel. 081 785 11 79 / molkerei.mathis@rsnweb.ch

Käserei Stadelmann AG, Dorf, 9650 Nesslau
Tel. 071 994 18 45 / info@stadelmannkaese.ch

Käserei Stofel AG, Familie Stadelmann, 9657 Unterwasser
Tel. 071 999 11 40 / info@bergmilch.ch

Diriwächter AG, Käserei Krümmenswil, 9643 Krummenau, Tel. 071 994 19 35

Ruedi Küng, Oberguet Schwendi, 9657 Unterwasser, Tel. 071 999 26 71

Jakob Knaus, Nesselhalden, 9657 Unterwasser
Tel. 071 999 14 02

Florian Tischhauser, Mafun, 9472 Grabserberg
Tel. 081 771 12 79

Bloderchäs - Suurchäs Recettes



riche en protéines
pauvre en matières grasses
pauvre en calories
facilement digestible
simplement une séduction

Comme apéritif



Plat d'apéritif

Dresser des cubes de Bloderchäs avec des fruits divers, des tomates Cherry ou les enrouler dans du Mostbröckli (cheval ou bœuf séché et fumé) ou dans des tranches de lard.

Variation : Assaisonner les cubes et les mariner dans de l'huile d'olives ou de colza avec un choix de fines herbes. Servir sur des crackers ou sur des rondelles de courgettes, de concombres ou de betteraves rouges cuites.

Mousse de Bloderchäs aux câpres

100 g de Bloderchäs frais et non-salé, 2 cs de séré maigre, des fines herbes italiennes, peu de sel marin et de poivre, du persil haché, 1 cc de raifort, 2 cc de câpres. Malaxer bien et étaler sur des tranches de pain ou sur des crackers.



Mousse de Bloderchäs aux tomates

100 g de Bloderchäs frais et non-salé, 2 à 3 tomates séchées et finement hachées, 2 cs de séré maigre, 1 cc d'huile de colza ou d'olives, des fines herbes, du poivre, du sel marin, du basilic frais finement haché. Malaxer bien et étaler sur des tranches de pain ou sur des crackers.

Des cornettes au Bloderchäs



... ou des Knöpfli (Spätzli)

500 g de cornettes cuites dans de l'eau salée, 1 oignon moyen finement haché, 500 g de Bloderchäs (3 mois au moins) râpé à la râpe de Rösti, 50 g beurre. Etuver l'oignon dans le beurre dans la poêle. Ajouter les cornettes, saupoudrer de Bloderchäs râpé. Remuer à feux doux jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servir avec de la compote de pommes.

Variation : des Knöpfli au Suurchäs: Disposer en alternance une couche de Knöpfli (cuites dans de l'eau salée), une couche de Suurchäs râpé. Terminer par une couche de Suurchäs. Faire gratiner dans le four préchauffé.

Gschwellti



Avec **les pommes de terre en robe des champs**, choisir ou le Bloderchäs frais ou le Suurchäs affiné ou une mousse de Bloderchäs (voir apéritif).

Avec les salades



Couper du Bloderchäs en petits cubes. Mélanger avec de la salade verte.

Assaisonner ou mariner du Bloderchäs. Dresser sur des feuilles de chicorée.



Dresser du Bloderchäs sur des rondelles de tomates.

Malaxer du Bloderchäs. Assaisonner de yaourt, de poivre, de fines herbes, de câpres, de petits dés d'olives. En farcir des tomates.