

R26

Quetsches au vin rouge - Quetsches au vin rouge



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair SL à partir de 2012

750 g de quetsches

2 dl de vin rouge corsé

50 g de sucre

1 gousse de vanille, coupée en lamelles

Couper les quetsches en deux, ôter les noyaux.

Mélanger le vin rouge et le sucre dans le moule en porcelaine, ajouter la pulpe de vanille et la gousse de vanille. Placer les quetsches dans le moule en porcelaine.

Insérer le moule en porcelaine sur la grille, niveau 2, dans l'espace de cuisson froid. Démarrer la recette. Air chaud humide 200 °C, 15 minutes.

Conseils

Un conseil pour les servir: garnir les quetsches refroidies avec de la crème fouettée et des amandes effilées grillées. Les quetsches vont aussi très bien avec les beignets vapeur.

Avec des quetsches surgelées, la durée de cuisson se prolonge de 10–15 minutes.

Accessoires

Moule en porcelaine, ½ GN

Grille