Kaiserschmarrn végan et compote de pommes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4

Léger, aérien et végan, servi avec une compote de pommes fruitée, le Kaiserschmarrn est un délice en dessert ou comme repas du soir sucré.

Raisins au rhum

50 ml de rhum clair

2 c.s. de raisins secs ou sultaniens

Compote de pommes

2 pommes acidulées, (p. ex. Boskop), pelées, en petits morceaux

50 ml de jus de pommes

30 ml de vin blanc

2 c.s. de sucre

1 c.s. de jus de citron

Pâte

150 g de farine blanche

25 g de sucre

1 c.c de poudre à lever

½ sachet de substitut d'œuf, (env. 7 g)

1 pincée de curcuma

1 citron, un peu de zeste râpé

½ gousse de vanille, graines retirées

250 ml de lait d' amandes ou
d' avoine

1 c.c de vinaigre de cidre

50 g d'aquafaba

10 g de sucre glace

½ sachet de fixateur pour crème fouettée, (env. 4 g)

25 ml d'eau gazeuse

Kaiserschmarrn

2 c.s. margarine

1 c.s. de sucre ou de sucre
glace

Raisins au rhum

Placez le rhum et les raisins dans un petit bol, couvrez et laissez mariner pendant au moins une heure ou toute la nuit.

Compote de pommes

Placez les pommes et tous les autres ingrédients dans une casserole, couvrez et portez à ébullition à feu moyen à vif (niveau 7-8). Réduisez la chaleur à feu doux (niveau 2-4) et laissez mijoter pendant environ 15 minutes. Mixez le mélange de pommes en une compote lisse à l'aide d'un mixeur plongeant, puis laissez refroidir à couvert.

Pâte

Mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever et le substitut d'œuf dans un bol. Ajoutez le zeste de citron, les graines de vanille, la boisson aux amandes et le vinaigre de cidre de pomme, puis fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Fouettez l'aquafaba avec le mixeur électrique jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Mélangez le sucre glace et le stabilisateur de crème fouettée, ajoutez-les progressivement à l'aquafaba et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange forme des pics. Ajoutez de l'eau pétillante à la pâte et mélangez délicatement. Incorporez délicatement la mousse d'aquafaba dans la pâte.

Kaiserschmarrn

Faites chauffer la moitié de la margarine dans une poêle antiadhésive à feu moyen à vif (niveau 7). Ajoutez la pâte à Kaiserschmarrn, faites cuire pendant environ 2 minutes. Répartissez uniformément les raisins secs au rhum égouttés sur la pâte et poursuivez la cuisson pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et se détache du fond du moule. Tournez la pâte délicatement et faites cuire pendant environ 7 minutes jusqu'à ce qu'elle soit prête. À l'aide de deux spatules, déchirez le Kaiserschmarrn dans la poêle en morceaux de la taille d'une bouchée. Ajoutez le reste de la margarine et laissez-la fondre. Saupoudrer de sucre et caraméliser en tournant fréquemment. Servez le Kaiserschmarrn avec la compote de pommes.

Conseils

Utilisez toujours des spatules en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone avec des poêles à frire antiadhésives.

Accessoires

poêle antiadhésive (env. 28 cm ø)

Casserole avec couvercle (env. 16 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	28.01.2026