



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

27 octobre 2014

Les producteurs de choucroute proposent des recettes réconfortantes pour la saison froide

La saison de la choucroute a bien commencé. En ce début de saison, les producteurs souhaitent montrer leurs choux et raves sous un jour nouveau et novateur, que ce soit avec des recettes, que même les plus sceptiques devraient essayer, ou avec une nouvelle choucroute biologique. Le nouveau spot télévisé et le reportage sur Télélégume montrent, en outre, comment préparer rapidement et simplement de délicieux plats à base de choucroute.

Récolte plus petite et nouveaux produits comme la choucroute biologique

Les conditions météorologiques de cette année ont aussi perturbé la culture de chou blanc. La vallée de la Gürbe a ainsi enregistré de nombreuses pertes en raison de la pluie et des inondations. Les températures chaudes en septembre ont néanmoins permis de compenser légèrement ces pertes. Dans les autres régions, à savoir dans le Seeland et en Haute-Argovie, les récoltes sont bonnes. Le fabricant de choucroute Dreyer SA prédit une choucroute douce et moyennement acide pour la saison 2014/2015, soit juste comme les consommateurs l'apprécient. Dreyer SA vient tout juste de compléter son site Internet avec de nouvelles recettes pour la saison en cours, recettes créées cet été par le chef Philippe Berthoud, 17 points au Gault-Millau. Cela vaut la peine d'y jeter un coup d'œil !

L'une de ces recettes novatrices est présentée dans la nouvelle campagne publicitaire pour la choucroute et la compote aux raves : la salade asiatique à la compote aux raves. L'essayer c'est l'adopter !

Schöni Finefood SA, le plus grand fabricant de choucroute, mise aussi sur l'innovation, mais au niveau des produits, notamment pour le commerce spécialisé dans les produits biologiques : l'entreprise propose pour la première fois de la choucroute biologique fabriquée avec des variétés de choux Pro Specie Rara. Il s'agit de l'ancienne variété suisse Thurner Kabis ainsi que du chou pointu, une spécialité allemande provenant de la plaine Filder près de Stuttgart. Les choux Pro Specie Rara sont cultivés par l'exploitation biologique Schenk à Madiswil. Les consommateurs trouveront ces produits dès novembre dans les magasins de produits biologiques.



Nouveau sur Télélégume :

Des recettes novatrices à base de choucroute comme vous n'en avez encore jamais vues

Le nouveau spot télévisé montre également, en accéléré, comment préparer de délicieux plats à base de choucroute. Il sera diffusé sur diverses chaînes de télévision à partir de la fin octobre.

Ceux qui souhaitent en savoir plus trouveront encore d'autres idées dans le reportage sur Télélégume : Mischa Schwarzentrub, cuisinier et gérant du restaurant Bären à Oberbipp, y montre comment préparer trois de ses plats préférés à base de choucroute ; ces plats font les délices de ses clients, qui lui demandent régulièrement de leur en donner la recette (ce qu'il ne fait évidemment pas) : bruschetta à la choucroute, risotto à la choucroute et arancini. Mais, regardez vous-mêmes:

- Télélégume : [Vers le reportage sur la choucroute](#)
- Vers le spot TV « Filets de sandre sur lit de choucroute à la crème »
- Informations supplémentaires: www.dreyer-ag.ch et www.schoeni-swissfresh.ch



Suisse. Naturellement.

Centre choucroute & compote aux raves suisses

c/o Union maraîchère suisse

Moana Werschler, marketing & communication, 031 385 36 27, moana.werschler@gemuese.ch

www.gemuese.ch · facebook.com/SchweizerGemuese.LegumesSuisse · youtube.com/GemueseLegumeCH

gemüse .ch

La recette du spot télévisé :

Filets de sandre grillés sur lit de choucroute à la crème

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

500 g de choucroute cuite
0,5 dl de bouillon
3 à 4 cs d'airelles rouges ou de canneberges
1,5 dl de crème entière
Sel, poivre blanc
4 filets de sandre
1/2 cc de sel, un peu de poivre
Farine pour y tourner les filets, huile de colza

PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer la choucroute dans une poêle, l'égoutter dans une passoire et prélever 1 dl de jus. Faire bouillir le jus et le bouillon et laisser réduire de moitié. Ajouter les airelles rouges ou les canneberges et laisser mijoter avec le couvercle pendant 3 à 4 minutes. Ajouter la crème, faire bouillir et assaisonner avec du sel et du poivre.
- 2 Assaisonner les filets de sandre et les tourner dans la farine. Les faire griller jusqu'à ce que la peau soit croustillante, les tourner brièvement et faire griller l'autre côté.
- 3 Disposer la choucroute sur les assiettes, verser la sauce à la crème dessus et y déposer les filets de sandre.

