

## "Nidletäfelì" d'Andrea

Cela donne environ 700 g de Nidletäfelì:

5 dl de crème entière

600 g de sucre

2 dl de lait

- ❖ Chauffez tous les ingrédients dans une casserole à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- ❖ Lorsque tout est liquide, augmentez le feu, remuez constamment jusqu'à ce que le tout bout et prenne du volume. Ensuite, réduisez rapidement le feu à environ 6 sur 10 et laissez mijoter doucement.
- ❖ Remuez régulièrement, la masse s'épaissit sensiblement et elle prend lentement une couleur beige-brun clair. Veuillez ne pas chauffer trop fort, sinon elle brûlera, et si la chaleur est trop basse cela prendra simplement plus de temps.
- ❖ Si de petites bulles se forment, c'est bon signe, et vous pouvez baisser un peu le feu et tester la consistance. (Comme pour la confiture, égouttez quelques gouttes sur une assiette qui était préalablement au réfrigérateur et laisser refroidir.) Goûtez ensuite. Cela devrait passer comme du beurre sur votre langue.
- ❖ Si le test réussit, ajoutez 4 cuillères à café d'eau froide, remuez brièvement et versez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson, lissez et laissez refroidir. Lorsque le mélange est encore chaud, coupez-le en dés avec un couteau et laissez refroidir complètement.
- ❖ Dès que les cubes sont bien refroidis, ils peuvent être conservés dans une boîte ou, mieux encore, dégustés immédiatement.

C'est en forgeant que l'on devient forgeron, amusez-vous bien!

Nos meilleures salutations

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal  
Hôtes au Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

