



HORS-D'ŒUVRE ET BOUCHÉES

Bretzels maison et trempette chaude au fromage et à la bière

 45 min
  30 min
  8 portions

INGRÉDIENTS

POUR LES BRETZELS

3/4 tasse d'eau tiède (entre 38 °C et 43 °C ou 100 °F et 110 °F)

1 1/4 oz sachet de levure sèche active

2 3/4 tasses de farine tout usage

1 c. à soupe de sucre

1 1/2 c. à thé de sel

1/4 tasse de bicarbonate de soude

1 gros œuf, légèrement battu

2 c. à soupe d'eau

Gros sel de mer, pour saupoudrer

POUR LA TREMPETTE CHAUDE AU FROMAGE ET À LA BIÈRE

2 c. à soupe de beurre salé

3 c. à soupe de farine tout usage

1/2 tasse de bière pilsner

1 c. à thé de moutarde à l'ancienne

1 1/2 tasse de lait

1/4 c. à thé de sel

1 c. à thé de paprika

7 oz de fromage [Cheddar Ferme Vallée Verte](#), râpé

PRÉPARATION

PRÉPARER LA PÂTE À BRETZEL

- 1 Dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un embout plat, mélanger l'eau chaude et la levure. Laisser reposer quelques minutes, puis remuer pour dissoudre la levure. Ajouter la farine, le sucre et le sel. Mélanger pour commencer à former une pâte.
- 2 Remplacer l'embout plat par le crochet à pétrir. Pétrir la pâte à basse vitesse pendant 5 minutes, pour former une boule de pâte lisse qui se détache du bol du mélangeur.
- 3 Mettre la pâte sur un plan de travail et la diviser en 8 morceaux égaux.
- 4 Dégazer et rouler un morceau de pâte à la fois en une corde d'environ 61 cm (24 po) de long. Soulever les deux extrémités de la corde de pâte vers le haut et former une boucle. Croiser deux fois les extrémités, puis les presser de chaque côté de la partie centrale pour former un bretzel.
- 5 Sur une grande plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, placer le bretzel. Répéter l'opération avec les sept autres morceaux de pâte. Couvrir d'un linge propre et laisser gonfler environ 1 h 30.

- 6 Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Dans une grande casserole très profonde, à feu élevé, faire bouillir 2 L (8 tasses) d'eau.
- 7 Retirer la casserole du feu et ajouter le bicarbonate de soude. Bien mélanger.
- 8 À l'aide d'une écumoire, tremper deux bretzels à la fois dans le bain chaud pour éviter qu'ils ne collent ensemble. Les retourner deux ou trois fois dans le bain pour les faire tremper de tous les côtés. Retirer les bretzels de l'eau et les replacer sur la plaque de cuisson. Répéter l'opération avec les autres bretzels.
- 9 Dans un petit bol, mélanger l'œuf battu et 30 ml (2 c. à soupe) d'eau. Badigeonner les bretzels de ce mélange et saupoudrer généreusement de gros sel.
- 10 Cuire les bretzels au four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Transférer les bretzels sur une grille de refroidissement. Laisser tiédir.

PRÉPARER LA TREMPETTE

- 1 Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire pendant 2 minutes. Attention de ne pas brûler le mélange! Ajouter la bière, la moutarde et le lait. Saler et ajouter le paprika. À l'aide d'un fouet, remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 2 Porter le mélange à ébullition et laisser mijoter à feu moyen-doux pour épaissir. Retirer du feu.
- 3 Ajouter le fromage. Bien mélanger à l'aide d'un fouet pour que le fromage fonde. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir en accompagnement des bretzels.

SUGGESTION

Les bretzels sont meilleurs dégustés le jour même!