

Thomas

MURER

CE MOIS-CI, NOUS AVONS ÉTÉ FAIRE UN PETIT TOUR DU CÔTÉ D'HOBSCHEID. LES ENFANTS ONT QUITTÉ LES BANCS DE L'ANCIENNE ÉCOLE QUI SERT DÉSORMAIS DE DÉCOR AU RESTAURANT AAL SCHOUL. LE CHEF, THOMAS MURER MISE SUR L'AUTHENTICITÉ.

MAGALI EYLENBOSCH

Le restaurant, Aal Schoul, est devenu l'une des adresses préférées de gourmands et des gourmets. À la base du projet, il y a Guy Kirsch, le boucher-charcutier officiel du restaurant et Pascal Ruault, ex-Chef qui a officié dans quelques-uns des plus célèbres restaurants étoilés. Dans la cuisine, Thomas Murer fait des merveilles, récompensées par un très beau 14/20 au Gault & Millau. Après une expérience dans Top Chef (où il termine troisième), cet Alsacien d'origine pose ses bagages au Luxembourg. «Mon passage dans Top Chef m'a beaucoup apporté. Pas au niveau culinaire, mais ça m'a permis de m'ouvrir vers l'extérieur. Ma cuisine est destinée à mettre les producteurs locaux à l'honneur. Je préfère la qualifier de bistronomique que de gastronomique. L'idée est de rester abordable pour le plus grand nombre et de proposer de belles choses au juste prix.»

Quel est le produit dont vous aimeriez nous parler?

J'ai envie de partager ma recette de boules de Berlin. Une déclinaison de ces petits beignets, enrobés de sucre et de cannelle et fourrés à la confiture de framboise. C'est une douceur un peu régressive que tout le monde aime. Ma fille en est folle. C'est simple à réaliser et ça s'inscrit parfaitement dans le cadre d'un goûter, ou même d'un café gourmand.

En général, on les fourre de crème pâtissière...

Je préfère la confiture. Pas n'importe laquelle, celle aux framboises que fabriquaient nos grand-mères. Elle apporte une touche fraîche et acidulée.

Quels sont les ingrédients?

Pour une quinzaine de beignets.

Le levain: 10g de levure boulangère fraîche, 8cl d'eau et 140g de farine.

La pâte: 125g de farine T55, 2 g de levure boulangère fraîche, 2 jaunes d'œuf, 30g de lait, 35g de beurre, 35g de sucre, 2 pincées de fleur de sel, zeste de citron jaune bio.

Comment réussit-on une bonne pâte à beignets?

Préparez un petit levain la veille en mélangeant la levure, l'eau et la farine. Le lendemain, incorporez au levain les ingrédients de la pâte. Déposez dans un saladier, couvrez et laissez pousser (environ 2 heures). Ensuite, dégazez la pâte, faites des portions d'environ 20g et façonnez en petites boules dans le creux de la main. Placez vos petits pâtons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'un torchon et laissez les beignets gonfler pendant une petite heure.

Faites frire dans un bain d'huile à 180° pendant 1 minute 30, de chaque côté. Egouttez vos beignets et roulez-les dans un mélange sucre et cannelle. À l'aide d'une poche à douille, remplissez l'intérieur de confiture de framboise.

Que boit-on avec ces délicieux beignets?

Dans ma région, traditionnellement, on les dégustait avec un petit verre de schnaps, mais une petite pause café est plus raisonnable!

Aimez-vous la pâtisserie?

Figurez-vous que j'adore ça! C'est le monde de la douceur, tant au niveau gustatif qu'en cuisine. Sans bruit. Tout est très calculé. Quelques grammes de différence peuvent modifier une recette. La température est très importante. Il faut être extrêmement précis, mais ça n'empêche pas la créativité. L'un des desserts que je propose est particulièrement apprécié. Il s'agit d'un crémeux de betterave accompagné d'un sorbet fromage blanc, dans une coque en chocolat. On verse un coulis chaud framboise-betterave sur la coque avant de déguster. C'est magique!

