

CONNAÎTRE

La cuisine alsacienne

Odette Colin-Juanéda
Photographies de Claude Prigent



ÉDITIONS SUD OUEST

Odette Colin-Juanéda

Connaître la cuisine alsacienne

Photographies de Claude Prigent
Stylisme de Françoise Prigent



ÉDITIONS SUD OUEST

À Jean-Claude, mon mari
qui m'a bien aidée pour cet ouvrage.
À Émilie, Arnaud et Corentin, mes enfants.
À Marcelle Colin, ma belle-mère.
À ma sœur Anne-Marie et à mes regrettés parents.

Faites à deux mains,
ces recettes ne sont cependant
pas nées toutes seules. Beaucoup me viennent
de ma famille, certaines de parent(e)s ou d'ami(e)s qu'il
me faut ici remercier en les nommant,
leur modestie dut-elle en souffrir.
Danielle Buckel, reine du pot-au-feu,
Anne-Rose Denis, la fée des Trois Épis,
Henri Gagneux pour son paleron à la bière,
Yolande Haag pour son baeckeoffe du brasseur, Yolande
Hotz pour ses conseils précieux en pâtisserie, Florence
Lacroix et sa maman
pour leur excellent kougelhopf.

**« Hunger ist d'r beschte Koch ! »
(La faim est le meilleur cuisinier !)**

Proverbe alsacien

Écrit par une arrière-petite-fille d'Alsaciens partis courageusement – dès l'annexion allemande – disputer le sol algérien aux cailloux et aux lions, ce livre de recettes est avant tout dédié à mon aïeule Wilhelmine Kamm, détentrice et passeuse des secrets de la cuisine des bords du Rhin et des vallées vosgiennes aux sables du désert.

À mon niveau, ma grand-mère Marie-Louise et ma mère Ernestine Rose assurèrent la transmission jusqu'à mes petites mains aussi émues d'écrire tout cela que lors de la confection de leur premier plat du terroir. À voir les yeux de mes convives, à commencer par mon mari, ma fille, mon gendre ou ma belle-mère, je peux dire que je suis en parfaite osmose avec le proverbe qui suit : « *D'recht Lieb nur durich de Mawe geht!* » (Le véritable amour passe par l'estomac !)

Proche d'un inventaire gourmand, l'ouvrage proposé ici condense un ensemble de recettes qui font l'originalité, la richesse, la diversité et la simplicité de la table familiale alsacienne !

Odette Colin-Juanēda

Introduction

Le terroir alsacien offre le meilleur de la nature et de la terre. Une fois élevé, cultivé et cueilli, celui-ci est transformé avec amour tant par des professionnels au savoir-faire reconnu que par des ménagères aux petits soins pour leur famille au nom d'une même passion pour tout ce qui est bon : la gourmandise !

En Alsace, manger est une religion à laquelle il faut sacrifier pour être admis dans les cercles locaux comme un Alsacien de cœur et d'estomac. La table alsacienne marie avec bonheur qualité et quantité. Avec humour, l'artiste Roger Siffer, chansonnier et restaurateur de talent, le répète à l'envie : « En Allemagne, c'est beaucoup et c'est pas bon ! En France, c'est bon et c'est pas beaucoup ! En Alsace, c'est bon et c'est beaucoup ! » L'art du bien manger se pratique à toute heure et en tous lieux et, le plus souvent, en compagnie. Aussi ancestraux que traditionnels, ces rites « libatoires » intrinsèques à l'art de vivre alsacien se déroulent assis à la table familiale ou au *stammtisch* des *winstubs* et autres *biertubs* ; ces « autres chez soi » qui pullulent en cette terre riche de mille perles gourmandes et de deux ors liquides, le vin et la bière.

Les cépages alsaciens

Paradis gastronomique, l'Alsace a la chance d'enrichir les arts de la table du sang de la terre : le vin. Ultime région viticole à utiliser la notion de cépages, l'Alsace en compte sept, à savoir : sylvaner, riesling, pinot blanc, muscat d'Alsace, gewurztraminer, pinot gris et pinot noir, qui baptisent de leur nom le vin, obligatoirement embouteillé dans son terroir original. À cela s'ajoutent cinquante grands crus répartis sur quarante-sept communes. Exceptionnels, ces grands crus à l'étiquette mentionnant, et le lieu-dit, et l'année, concernent quatre cépages : riesling, gewurztraminer, pinot gris et muscat. Derniers feux dorés de l'année viticole en Alsace, les vendanges tardives voient leur vinification réalisée à partir de raisins vendangés en fin de saison automnale, entre soleil et premiers frimas. Venues de cépages riesling, muscat, gewurztraminer et pinot gris exclusivement, ces vendanges tardives donnent inégalement des années millésimées.

La bière en Alsace

Veillée par l'Étoile des brasseurs depuis le haut Moyen Âge, le beau jardin si cher au Roi Soleil voit l'or liquide, la bière, rayonner sur l'Alsace. Ainsi la réputation de la bière alsacienne provient-elle d'une étoile à six branches figurant le sceau de Salomon – emblème de l'alchimie où

l'eau, la terre et le feu le disputent à la germination, au touraillage et au brassage pour engendrer la bière. Rose des vents des brasseurs, la bonne étoile guide les pas des amateurs vers les brasseries de Strasbourg dont l'emblématique brasserie fut longtemps Kronenbourg (1664) en partance pour Obernai, Schiltigheim, la cité des brasseurs avec deux survivantes : Fischer, tenante de l'innovation gustative gagnante (Desperados) et Heineken, société néerlandaise. Tandis qu'à Saverne, la Licorne appartenant à l'allemand Karlsbrau, illustre l'europanisation de la bière. Aussi irrédicible que ses bières sont bonnes, la brasserie Meteor à Hochfelden, bijou de famille aux bières d'une finesse rare, est la dernière brasserie artisanale indépendante et familiale d'Alsace. Effet bénéfique de la concentration industrielle, nombre de brasseries artisanales ont vu le jour ces dernières années, garantes de produits de terroir telles les micro-brasseries des Trois Brasseurs et de La Lanterne à Strasbourg, Le Scala au Neudorf, La Fabrique de bière d'Uberach dans le Val de Moder, L'Ermitage à Marienthal, le restaurant brasserie Lauth à Scharrachbergheim, la Brasserie Saint-Pierre à Saint-Pierre, la Brasserie artisanale Holl à Riquewihr, la Brasserie Saint-Alphonse à Vogelgrun et les Caves de la brasserie à Lutterbach.

Les eaux-de-vie

Parallèlement, en ce pays d'eaux-de-vie blanches, la bière a donné naissance à des eaux-de-vie brassicoles comme fleur de bière, saveurs de bière, esprit de bière ou fleur de houblon. De même qu'à des cousins avec trois whiskies alsaciens du meilleur tonneau (Holl, Uberach et Beyer) qui rejoignent les eaux-de-vie blanches des vallées vosgiennes de Villé, du Val d'Argent, de Munster et autres où règnent toujours le kirsch et la poire Williams, le coing, la framboise et le marc de gewurzt et sans oublier les baies, telles l'alisier, le sureau ou le houx.

Munster et tommes du cru

Souverain incontestable du plateau fromager alsacien, le munster est un fromage à nul autre pareil. Une fois dépassée son odeur, son onctuosité et sa finesse font le reste, tandis que son caractère rustique trahit ses origines montagnardes, né qu'il est au sein des fermes marcaires, sises sur les chaumes vosgiennes.

Jadis essulé sur son plateau de bois de sapin, il est aujourd'hui rejoint par de goûteuses tommes locales affinées dans les vallées vosgiennes qui ont pour nom *barhass*. Tout comme par des tommes plus herbacées nées au sein des prairies humides du Ried et déclinées en gamme délecta-

ble: natures ou parfumées aux orties, aux échalotes voire à l'ail des ours qui pousse à profusion dans la mythique forêt de l'Illwald, dernier paradis des daïms sauvages d'Alsace.

Glossaire

Si pour beaucoup d'entre nous, le vocabulaire culinaire s'apparente, du moins à nos débuts, à du chinois, il est néanmoins possible de s'y initier. Au contraire de l'alsacien qui est une langue régionale qui, si on ne la possède pas depuis l'enfance, est impossible à comprendre, d'où l'utilité de ce modeste glossaire.

Baeckeof(f)œ: plat du lundi fait avec les restes de viandes du week-end répartis entre des couches de pommes de terre. Déposé au matin chez le boulanger par les femmes en route pour le lavoir, le plat cuit dans son four avant que d'être repris par elles à leur retour.

Bretzel: gâteau à apéritif traditionnellement marié avec la bière, une fois l'heure venue.

Flammeküche: spécialité culinaire propre à la gastronomie alsacienne, dénommée « Flammeküche » en dialecte local, la tarte flambée se dit « *brealy* » dans le Kochersberg qui l'a vue naître, à deux pas de Strasbourg, selon les tenants de la Confrérie de la véritable tarte flambée.

Foehn: l'effet de *foehn* est dû à l'abaissement de l'air au passage d'un relief qui donne un air chaud expliquant le microclimat de la plaine d'Alsace qui culmine aux alentours de Colmar.

Kachelhofs: poêles en terre vernissée ou en faïence existant depuis le XIV^e siècle qui, installés généralement dans la *stube*, chauffaient quasiment tout le bas de la maison par son rayonnement.

Kassler: noix de porc désossée et fumée au bois de hêtre accompagnatrice de bien des choucroutes ou de salades de pommes de terre tièdes.

Kelsch: surnommé le tissu écossais alsacien, le kelsch est un vieil imprimé à rayures entrecroisées revenu à la mode et dont la seule fabrique perdure à Muttersholtz, près de Sélestat, dans le Ried.

Messi: fête annuelle du village qui associe foire, fête et braderie pour la plus grande joie des petits et des grands.

Presskopf: littéralement « tête pressée » en dialecte alsacien, ce pâté connu chez nous sous le nom de pâté ou fromage de tête se nomme aussi pâté de méninges dans le Jura alsacien et suisse.

Ried: prairies humides, marécages et forêts alluviales qui bordent le Rhin dans les méandres de son ancien lit.

Spaetzle: pâtes riches maison concoctées par les ménagères alsaciennes peu regardantes sur le nombre d'œufs.

Stammisch: table (jadis tronc d'arbre), réservée aux habitués de la maison et dont la tradition remonte aux réunions des corporations autour du poêle.

Stub ou stube: pièce principale de la ferme, du restaurant ou de la maison que l'on peut qualifier de communautaire en ce sens que c'est là que l'on reçoit, que l'on mange, que l'on marie et que l'on veille ses défunts autour du *kachelhofs* qui réchauffe l'atmosphère.

Winstub: établissement propre à l'Alsace, au décor intimiste et boisé, aux chaises sculptées et tables nappées de kelsch ou de Beauvillé, servant une cuisine locale d'un parfait rapport qualité-prix surtout au vu de « la portion alsacienne » (à peu de chose près le double d'ailleurs) et servant uniquement du vin d'Alsace. Aujourd'hui, la restriction vinique s'est considérablement assouplie et s'ouvre à d'autres cépages voire même à la bière, donnant ainsi naissance à des *bierstubs*.

Potages et soupes



Consommé aux quenelles de moelle

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Boulettes :

- > 150 g de moelle
- > 1 œuf
- > 2 cuillères à soupe de semoule fine
- > 2 cuillères à soupe de chapelure
- > persil et échalotes très finement hachés
- > un peu de muscade
- > sel, poivre

Bouillon :

- > 1 l de bouillon de bœuf (utiliser de l'eau et un cube de bouillon de bœuf)
- > cerfeuil finement ciselé

Commander à votre boucher de beaux os à moelle qu'il vous partagera dans le sens de la longueur. ¶ Les réchauffer à peine et gratter le fond de l'os pour retirer la moelle. ¶ Écraser la moelle à la fourchette, mélanger avec tous les autres ingrédients (œuf, semoule, chapelure, persil, échalotes, muscade, sel, poivre) et former de toutes petites boulettes. ¶ Elles doivent rester homogènes. ¶ Si elles se défont, rajouter un peu de chapelure. ¶ Préparer le bouillon et cuire doucement les boulettes sans ébullition une dizaine de minutes. ¶ À la fin de la cuisson, parsemer de cerfeuil ciselé. ¶ Servir très chaud.

Ces quenelles accompagnent aussi le premier service du pot-au-feu.

Soupe à la bière

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

- > 33 cl de bière blonde
- > 200 g de mie de pain ou de chapelure
- > 1,5 l de bouillon de volaille
- > 2 oignons hachés
- > 50 g de beurre
- > 2 cuillères à soupe de farine
- > 15 cl de crème fraîche
- > quelques croûtons rôtis
- > sel, poivre et muscade râpée

Faire revenir les oignons hachés dans le beurre. ¶ Saupoudrer de farine, laisser colorer en remuant (roux brun) puis mouiller avec le bouillon en continuant à remuer pour éviter les grumeaux, ajouter la bière. ¶ Dès l'ébullition, ajouter la mie de pain ou la chapelure, saler, poivrer à votre goût et laisser cuire 30 minutes. ¶ Passer la soupe au mixer. ¶ Ajouter la crème fraîche et une pincée de muscade. ¶ Servir très chaud avec des croûtons.

Réconfortante autant que goûteuse, cette soupe s'avère un excellent médicament sans ordonnance dès les premiers frimas. Mais attention ! « Zwei Koch versalze d'Supp ! » (Deux cuisiniers gâtent la soupe !)

Potage aux lentilles et à la saucisse de porc (Linsesupp)

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 30

- > 100 g de lard fumé
- > 4 saucisses de porc
- > 300 g de lentilles
- > 1 blanc de poireau
- > 1 carotte
- > 1 oignon
- > 1 branche de céleri
- > 100 g de beurre
- > 2,5 l de bouillon de poule
- > 1 cuillère à soupe de farine
- > poivre

Rincer les lentilles à l'eau froide. ¶ Couper poireau, carotte, oignon et céleri en petits morceaux. ¶ Faire revenir le tout dans le beurre, incorporer la farine et mouiller avec le bouillon. ¶ Ajouter les lentilles égouttées et le lard fumé. ¶ Poivrer et laisser frémir pendant 1 heure 30. ¶ Au bout d'une heure de cuisson, plonger les saucisses 15 minutes dans de l'eau frémissante. ¶ Verser le potage dans une soupière, ajouter le lard coupé en morceaux et les saucisses débitées en rondelles. ¶ Servir très chaud.

À noter : ne pas saler les lentilles car elles éclatent et, par ailleurs, le bouillon et le lard sont suffisamment salés.

Disons-le tout de suite, le porc est la base de la cuisine alsacienne, lui qu'élevait déjà les Celtes 2 000 ans avant notre ère. Il est vrai que dans le cochon tout est bon et qu'au moment des cochonnailles d'automne, le rituel du « tue-cochon » demeure.

©-CENTRE

Potage aux lentilles et à la saucisse de porc.





Soupe à la bière.

Entrées



Asperges blanches au jambon cru ou fumé

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

- > 2 kg d'asperges (en saison, choisir de grosses asperges blanches)
- > 500 g de jambon cru ou fumé (selon votre goût) coupé très fin
- > 1 bol de vinaigrette aux herbes ciselées (ciboulette, persil ou cerfeuil)
- > 1 bol de mayonnaise

Couper les asperges à la base, les éplucher et les laver. ¶ Les plonger dans de l'eau bouillante salée et les laisser cuire doucement pendant 30 minutes. ¶ Les sortir délicatement et les dresser sur un plat à asperges. ¶ Les servir tièdes accompagnées d'une chiffonnade de jambon, avec une vinaigrette ou une mayonnaise.

Les vins blancs d'Alsace secs ou moelleux les mettront en valeur.

Introduite dans les années 1870 du côté de Hoerdt par un pasteur alsacien du nom de Heyler qui rentrait d'Algérie, l'asperge blanche se trouva comme chez elle en ces terres sablonneuses idéales pour son épanouissement. Incomparables, les asperges d'Alsace, cultivées à l'air libre, sont sans aucun doute les meilleures du monde, elles se mangent en intégralité. Leur production ne suffit pas – malgré une augmentation constante des surfaces cultivées – à faire face à la demande locale.



Bouchées à la reine.

© CC-BY

Asperges blanches au jambon cru ou fumé.

Bouchées à la reine

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure 30

- > 6 croûtes feuilletées à acheter chez votre boulanger
- > 4 blancs de poulet
- > 200 g d'épaule de veau
- > 1 carotte
- > 1 branche de céleri
- > 1 oignon piqué avec 1 clou de girofle
- > 1 gousse d'ail
- > 1 bouquet garni (laurier, thym, persil)
- > sel, poivre
- > 200 g de ris de veau
- > 1 petite boîte de quenelles de veau au naturel
- > 250 g de champignons de Paris émincés
- > ½ citron
- > 50 g de beurre
- > 40 g de farine
- > 2 jaunes d'œufs
- > 15 cl de crème fraîche
- > 10 cl de vin blanc sec
- > vinaigre

Faire tremper le ris de veau dans de l'eau froide légèrement vinaigrée, changer l'eau plusieurs fois, puis le pocher à l'eau bouillante pendant 30 minutes. ¶ Retirer, éponger et réserver. ¶ Dans une marmite, mettre une grande quantité d'eau à chauffer, y ajouter la carotte, le céleri, l'oignon, l'ail, le bouquet garni, le sel et le poivre et y plonger les blancs de volaille et le morceau d'épaule de veau pendant 1 heure. ¶ Retirer et laisser refroidir (garder le bouillon pour la sauce). ¶ Laver et émincer les champignons (les arroser du jus d'un demi-citron afin qu'ils ne noircissent pas), les faire revenir dans un peu de beurre pendant une dizaine de minutes. ¶ Saler, poivrer. ¶ Réserver. ¶ Couper les viandes en petits dés. ¶ Mettre les croûtes au four (th. 4-5) pendant 10 minutes. ¶ Pendant ce temps, préparer la sauce en faisant fondre le beurre, ajouter la farine, remuer et mouiller avec 25 cl de bouillon et le vin blanc. ¶ Laisser cuire doucement quelques minutes. ¶ Y ajouter le poulet, le veau, le ris de veau, les quenelles coupées en rondelles, les champignons et laisser réchauffer doucement. ¶ Batre les jaunes d'œufs et la crème fraîche. ¶ Verser cette préparation dans la sauce avec la viande, remuer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ne pas faire bouillir. ¶ Dans une assiette, déposer les croûtes, les garnir de sauce et servir aussitôt.

Les bouchées peuvent être aussi servies en plat principal accompagnées de nouilles.

Summum des recueils manuscrits de recettes de grand-mère, les bouchées à la reine n'atteignent plus les sommets de jadis quand le sot-l'y-laisse de volaille et les crêtes de coq les sublimaient.

Beignets de fleurs de courgettes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 3 à 4 minutes

- > une douzaine de fleurs de courgettes
- > 120 g de farine
- > 1 jaune d'œuf
- > 10 cl d'eau
- > 10 cl de bière
- > ½ sachet de levure
- > sel, poivre
- > huile pour friture

Dans une terrine, verser le jaune d'œuf battu, l'eau, la bière et fouetter le tout. ¶ Incorporer la farine et la levure tamisées afin d'obtenir une pâte lisse. Saler et poivrer à votre goût. ¶ Retirer le pistil des fleurs avec précaution. Laver et sécher délicatement les fleurs de courgettes. ¶ Faire chauffer l'huile dans une bassine à frire, plonger les fleurs de courgettes dans la pâte et aussitôt dans la friture. ¶ Laisser cuire 3 à 4 minutes environ et les sortir à l'aide d'une écumoire. ¶ Poser les beignets sur du papier absorbant et servir tout de suite.

Régal de l'été, ces beignets fleuris honorent tout palais de leur savoureuse finesse. C'est une option originale pour l'apéritif.

Escargots à l'alsacienne

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

- > 6 douzaines d'escargots de belle taille
- > 250 g de beurre demi-sel à température ambiante
- > 3 gousses d'ail
- > 4 cuillères de persil
- > 2 échalotes finement hachées
- > poivre
- > un peu de bouillon de volaille

Laver et égoutter les escargots. ¶ Préparer le beurre d'escargot en malaxant bien le beurre, l'ail, le persil, les échalotes; poivrer. ¶ Remuer jusqu'à l'obtention d'une pommade. ¶ Remplir les escargotières ou les coquilles avec un peu de bouillon, ajouter un escargot et recouvrir d'une généreuse couche de beurre d'escargot. ¶ Mettre à four chaud (th. 6) pendant 10 minutes. ¶ Servir bien chaud.

Autant de maisons, autant de variantes, les escargots comme la choucroute ont ceci de bon en Alsace que leurs recettes ne sont jamais figées, les uns ajoutant de la tomate à la farce, les autres les mijotant avec une sauce à la bière.



Quiche à la choucroute.

Quiche à la choucroute

Pour un moule à tarte de 25 cm de diamètre

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

- > 250 g de pâte feuilletée
- > 150 g de dés de lardons
- > 200 g de choucroute cuite
- > 3 œufs entiers
- > 20 cl de crème fraîche fluide
- > sel, poivre
- > muscade (selon le goût)

Étaler la pâte dans un moule à tarte. ¶ Piquer le fond de tarte avec une fourchette et disperser dessus les lardons et la choucroute cuite. ¶ Préparer le flan en battant les œufs et la crème. ¶ Saler légèrement, poivrer et ajouter de la muscade. ¶ Verser le flan et enfourner dans un four préchauffé (th. 6) pendant 45 minutes. ¶ Servir avec une salade verte.

Cousine alsacienne de la lorraine, la quiche à la choucroute surprend par son originalité au moins autant qu'elle appâte par son bouquet irrésistible.



Escargots à l'alsacienne.



Salade alsacienne

Pour 4 personnes

Cuisson des pommes de terre : 1 heure

Préparation et dressage : 15 minutes

- > 4 pommes de terre moyennes
- > 2 pommes acidulées
- > 150 g de betterave cuite
- > 8 petits filets d'anchois à l'huile
- > 3 échalotes coupées en lamelles
- > 4 à 5 cornichons coupés en rondelles
- > 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- > 1 cuillère à soupe de persil haché
- > sauce vinaigrette

Cuire à l'eau les pommes de terre, les peler et les couper en petits dés. ¶ Éplucher, épépiner les pommes et les couper en petits dés. ¶ Mélanger les pommes de terre encore tièdes et les pommes dans la mayonnaise et les disposer en forme de pyramide dans un plat. ¶ Entourer le dôme d'une couronne de rondelles de betterave alternées avec les échalotes. ¶ Décorer le tout avec les cornichons et les filets d'anchois. ¶ Parsemer de persil haché et arroser la couronne de betterave et d'échalotes avec un peu de sauce vinaigrette.

Salade de foies de volaille

Pour 4 personnes

Cuisson et préparation: 20 minutes

- > 500 g de foies de volaille
- > 1 salade verte
- > 2 tomates
- > vinaigrette
- > 5 cl de vin blanc (riesling)
- > ciboulette ciselée

Poêler les foies de volaille dans un peu d'huile. Les faire bien dorer de chaque côté. ¶ Pendant ce temps, préparer la salade ainsi que sa vinaigrette (huile, vinaigre, sel et poivre). ¶ Disposer dans une assiette, la salade assaisonnée et poser les foies chauds dessus. ¶ Déglacer le jus de cuisson avec le vin blanc, faire réduire et arroser les foies. ¶ Décorer l'assiette avec les tomates coupées en quartiers. ¶ Parsemer de brins de ciboulette fraîche.

Simple et délectable, cette recette est aussi très appréciée lorsque l'on remplace les foies de volaille par des foies de lapin.



Salade de foies de volaille.

Salade de cervelas et de gruyère

Pour 4 personnes

Cuisson et préparation: 15 minutes

- > 4 cervelas
- > 150 g de gruyère
- > 1 gros oignon
- > 2 œufs
- > 2 petites tomates
- > 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- > 6 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou de colza
- > sel, poivre
- > 1 cuillère à soupe de persil haché
- > 1 cuillère à café de moutarde douce (facultatif)

Cuire les œufs une dizaine de minutes (cuisson œuf dur), les refroidir, les écaler et les couper en deux. ¶ Laver les tomates et les couper en quartiers. ¶ Couper le fromage en bâtonnets ou le râper avec une mandoline à gros trous. ¶ Enlever la peau des cervelas, les couper en quatre dans le sens de la longueur puis les débiter en rondelles. ¶ Couper l'oignon en fines rondelles. ¶ Préparer une vinaigrette (huile, vinaigre, moutarde, poivre et un peu de sel). Bien émulsionner. ¶ Mélanger le cervelas et le gruyère dans la vinaigrette. ¶ Disposer sur chaque assiette le mélange cervelas gruyère. Parsemer de persil haché et de quelques rondelles d'oignons. ¶ Décorer ensuite de façon harmonieuse avec les quartiers de tomates et les œufs. ¶ S'il reste un fond de vinaigrette, le répartir sur le dessus de chaque assiette.

Classique de la cuisine alsacienne, cette salade est un mythe. Bien proportionnée, elle vous fera goûter du bout des lèvres et même au-delà au charme d'une légende.



Salade de cervelas et de gruyère.

Tarte à l'oignon

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

- > 250 g de pâte brisée
- > 500 g d'oignons émincés
- > 3 œufs
- > 20 cl de crème épaisse
- > muscade
- > sel, poivre
- > 50 g de beurre

Étendre la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette. ¶ Laisser reposer. ¶ Faire fondre le beurre et y faire revenir doucement les oignons, sans les laisser roussir, pendant quelques minutes en remuant de temps en temps. ¶ Pendant ce temps, battre les œufs, ajouter la crème, le sel, le poivre et la muscade. ¶ Ajouter les oignons et verser le tout dans le moule. ¶ Mettre dans un four préchauffé (th. 6) pendant 45 minutes.

Cette recette se réalise aussi en intégrant au mélange quelques lardons (100 g).

Entrée raffinée, la tarte à l'oignon part de peu de choses pour arriver à ce régal incomparable.



Tarte flambée.

Tarte flambée (Flammekueche)

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Cuisson : 15 minutes

- > 600 g de pâte à pain
- > 500 g de crème épaisse
- > 6 oignons blancs coupés en fines rondelles
- > 300 g de lardons nature ou fumés
- > 50 g de farine
- > sel, poivre

Si vous ne savez pas confectionner la pâte à pain, vous pouvez la commander chez votre boulanger. ¶ La laisser reposer sous un linge, puis la retourner pour bien l'aérer. ¶ La fariner, la partager en petites boules de 100 g. ¶ Étaler les pâtons sur une épaisseur de 2 à 3 millimètres en soulevant légèrement les bords. ¶ Poser sur une plaque farinée allant au four. ¶ Verser deux généreuses cuillères de crème fraîche sans aller trop sur le bord. ¶ Ajouter les oignons et les lardons. ¶ Saler légèrement, poivrer. ¶ Mettre à four très chaud (th. 8-9) pendant 15 minutes. ¶ La tarte doit pendre une couleur bien dorée.

Pour les ingrédients, toutes les variantes sont permises :

Mettez des champignons à la place des lardons ou faites gratiner en ajoutant du gruyère râpé.

Si on veut la rendre très raffinée, on peut également y mettre des petites noix de Saint-Jacques.

La tarte flambée est le plat convivial par excellence. On la tranche au moment de servir et chaque convive prend sa part de tarte et la mange avec les doigts (cela fait partie du plaisir).

Plat des origines, ce mets paysan était préparé les jours où l'on pétrissait le pain afin de profiter de la chaleur du four.



Salade de pot-au-feu.

Salade de pot-au-feu

Pour 4 personnes

Préparation et dressage : 20 minutes

- > Restes de viandes du pot-au-feu
- > 1 salade verte (laitue ou feuille de chêne)
- > ½ boule de chou blanc ou rouge râpé à cru
- > 1 boule de céleri râpé
- > 300 g de carottes râpées
- > raifort
- > gros cornichons aigres-doux
- > vinaigrette aux herbes (ciboulette ou cerfeuil)
- > gros sel

Laver la salade et le chou. Éplucher et râper le céleri et les carottes, émincer finement le chou. ¶ Disposer la salade verte au centre de l'assiette. Mettre tout autour les différents légumes et napper le tout de vinaigrette. ¶ Couper la viande du pot-au-feu en petits cubes (on peut la tiédir légèrement), la poser au centre sur la salade verte et la parsemer de gros sel. ¶ Servir avec du raifort et des gros cornichons aigres-doux.

L'art d'accommoder les restes est une des valeurs sûres de la cuisine alsacienne qui voit à moult occasions, l'imagination prendre le pouvoir !

Salade de presskopf

Pour 4 personnes

Préparation et dressage : 10 minutes

- > 8 tranches fines de presskopf (fromage de tête)
- > salade mêlée (mesclun)
- > 2 oignons blancs frais coupés en fines rondelles
- > 2 tomates coupées en quartiers
- > cornichons
- > huile
- > vinaigre de vin
- > sel, poivre

Chez le charcutier, faire couper des tranches de presskopf d'environ 1 cm. ¶ Laver et égoutter la salade. ¶ La mélanger à une vinaigrette (9 cuillères d'huile, 3 cuillères de vinaigre de vin, sel, poivre). ¶ Garder un peu de vinaigrette. ¶ Sur une assiette, disposer la salade et poser dessus 2 tranches de presskopf. ¶ Napper les tranches avec le reste de vinaigrette et parsemer de rondelles d'oignons frais. ¶ Décorer avec des quartiers de tomates et des cornichons.





Salade de presskopf.

Poissons



Carpe frite

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

- > 1 belle grosse carpe écaillée et vidée
- > 2 œufs
- > 150 g de semoule de blé
- > sel, poivre
- > citron
- > persil
- > huile

Couper la carpe en tranches de 2,5 cm environ. Laver les tranches, les égoutter et les sécher avec du papier absorbant. Les tremper successivement dans les œufs battus en omelette salée et poivrée, puis dans la semoule. Plonger les morceaux dans une friture bien chaude et laisser dorer une dizaine de minutes. Garnir le plat avec des quartiers de citron et du persil haché.

Ces tranches panées s'accrochent bien avec des pommes vapeur.

Jadis plat préféré des moines pêcheurs du Sundgau (le Jura alsacien), qui ont creusé de leurs mains nombre d'étangs poissonneux, la carpe frite appelle selon les goûts, soit un sylvaner, soit une bière blanche faite d'orge et de blé.

Sandre en papillotes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

- > 4 beaux filets de sandre
- > 2 blancs de poireaux
- > beurre
- > 15 cl de crème fraîche
- > sel, poivre
- > papier aluminium

Nettoyer les blancs de poireaux, les émincer en fines rondelles et les faire revenir quelques minutes dans du beurre. Saler et poivrer. Disposer les filets individuellement sur des feuilles de papier aluminium suffisamment longues pour former les papillotes. Poser sur chaque filet une belle couche (5 mm) de blancs de poireaux. Rectifier l'assaisonnement. Napper de crème et fermer les papillotes. Les disposer sur une plaque allant au four et cuire 30 minutes (th. 6). Servir avec des pommes vapeur.

Peuplant jadis les rivières et les étangs d'Alsace, le sandre a aujourd'hui quasiment disparu, victime comme l'anguille et le saumon de la pollution chimique tout comme l'omble chevalier ou le barbeau, pêchés il y a encore 50 ans dans les rivières des Vosges.

Harengs marinés

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2 jours au réfrigérateur

- > 12 filets de harengs nettoyés
- > 200 g d'oignons blancs
- > 2 pommes
- > 25 cl de crème épaisse
- > 5 cl de vin blanc sec
- > 1 feuille de laurier
- > 2 clous de girofle
- > 2 baies de genévrier
- > poivre

Couper les oignons en fines rondelles. Couper les pommes en petits dés. Pour la marinade : délayer la crème et le vin blanc, poivrer le mélange. Dans un récipient allongé (afin que les filets reposent à plat), alterner les harengs avec une couche d'oignons et une couche de pommes. Répartir le laurier, les clous de girofle et les baies de genévrier. Napper avec la marinade, filmer le plat et laisser au réfrigérateur pendant 2 jours. Servir avec des pommes à l'huile.

Poisson voyageur qui se conserve dans le sel, le hareng est lui-même le sel de la bière de tout amateur de dive mousse qui se respecte. D'ailleurs toute ménagère épouse de brasseur se doit de maîtriser à merveille les différentes préparations de ce poisson : mariné, fumé, à la crème, voire en terrine. Au point que certains restaurants proposent, une fois l'hiver venu, jusqu'à plus de vingt préparations desdits harengs.



Sandre en papillotes.

CI-CONTRE
Harengs marinés.

Matelote

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

- > 2,4 kg de poisson d'eau douce (anguille, brochet, sandre...)
- > 150 g de champignons de Paris
- > 1 oignon piqué de clous de girofle
- > 1 feuille de laurier
- > 1 gousse d'ail écrasée
- > 2 échalotes émincées
- > 25 cl de vin blanc sec (type riesling ou sylvaner)
- > 25 cl de crème fraîche
- > 50 g de farine
- > 100 g de beurre
- > 2 jaunes d'œufs
- > 2 cuillères à soupe de persil haché
- > le jus d'un demi-citron
- > sel, poivre

Écailler, vider et laver les poissons, enlever la peau des anguilles (ou dans l'idéal, demander à votre poissonnier de le faire). Couper les poissons en gros morceaux. Faire blondir les échalotes, mettre les morceaux d'anguilles, ajouter le vin blanc, l'oignon, l'ail et couvrir à hauteur avec de l'eau froide. Saler, poivrer, cuire à couvert pendant 10 minutes. Une fois cette cuisson terminée, ajouter les autres poissons, les champignons et le jus de citron. Remettre à cuire encore 15 à 20 minutes. Retirer les poissons et les champignons et réserver au chaud. Passer au chinois le fond de cuisson et le faire réduire d'un tiers. Dans le même temps, préparer un roux avec le beurre et la farine, mouiller avec le fond de cuisson. Dès l'épaississement, incorporer au mélange la crème et les jaunes d'œufs hors du feu. Dans un grand plat, dresser le poisson et les champignons et napper généreusement avec la sauce. Servir très chaud accompagné de nouilles alsaciennes fraîches.

Recette emblématique du Ried alsacien qu'il soit noir, blanc ou vert, la matelote est aux Alsaciens ce que la bouillabaisse est aux Marseillais et la pochouse aux Francs-Comtois. Sauf qu'ici, certains qui n'aiment pas le poisson sont pourtant dingues de matelote, tant la sauce crémeuse de ce mets parfumé en diable agrémente à merveille spaetzle et autres pâtes locales souvent faites maison.

Cuisses de grenouilles à la crème

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson : 15 minutes

- > 12 cuisses de grenouilles par personne
- > 2 échalotes hachées
- > 50 g de farine
- > 75 g de beurre
- > 15 cl de vin blanc
- > 50 cl de crème fraîche
- > persil ou cerfeuil haché
- > sel, poivre

Fariner les cuisses de grenouilles, les faire dorer dans le beurre, saler, poivrer. Retirer et réserver. Dans la même poêle, faire revenir les échalotes hachées, puis déglacer avec le vin blanc. Remettre les grenouilles, remuer et laisser cuire une dizaine de minutes. Ajouter la crème, le persil haché, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire encore quelques instants en remuant. Servir chaud.

Mets recherché du Ried alsacien (prairies humides en bordure des forêts alluviales rhénanes), les cuisses de grenouilles se conjuguent en diverses autres variantes comme l'omelette ou le soufflé. Servies avec une salade de cresson de fontaine, c'est un régal !



Cuisses de grenouilles à la crème.



Feuilleté aux trois poissons

Pour 4 personnes

Temps de pose et préparation: 2 heures 30

Cuisson: 45 minutes

- > 300 g de pâte feuilletée
- > 250 g de saumon frais
- > 250 g de filet de sandre
- > 250 g de filet de truite
- > 3 œufs
- > 25 cl de crème fraîche
- > 50 g d'amandes effilées
- > sel, poivre

La marinade pour le saumon

- > 2 cuillères à soupe d'huile
- > 2 verres de vin blanc sec
- > 2 cuillères à soupe de fines herbes (estragon, cerfeuil)
- > thym
- > sel, poivre

La dorure

- > 1 jaune d'œuf et une pincée de sel
- > 1 cuillère à soupe de crème fleurette et un peu d'eau.

Saler et poivrer le saumon des deux côtés. ¶ Le poser dans un plat creux et verser dessus les ingrédients de la marinade. ¶ Laisser reposer au frais pendant 1 heure 30. ¶ Pendant ce temps, mixer les filets de sandre et de truite afin d'obtenir l'équivalent d'un hachis. ¶ Ajouter à ce mélange les œufs, sel et poivre, les amandes effilées et incorporer doucement la crème fraîche afin d'obtenir une mousse bien homogène. ¶ Mettre au frais 1 heure. ¶ Partager la pâte en deux morceaux (2/3 pour le fond et 1/3 pour le couvercle). ¶ Étendre la pâte et la déposer sur une plaque allant au four. ¶ Napper le fond de pâte avec une bonne couche de mousse (mais pas trop près des bords). ¶ Disposer le saumon et remettre une importante couche de mousse. ¶ Retourner les bords et les badigeonner de dorure avec un pinceau. ¶ Poser la deuxième partie du feuilletage pour former le couvercle. ¶ Bien accoler les bords. Remettre de la dorure, former une cheminée et faire un décor avec la pointe d'un couteau. ¶ Laisser reposer 30 minutes. ¶ Mettre dans le four préchauffé (th. 7) pendant 45 minutes.

Servir en tranches nappées d'une sauce au vin blanc avec une salade mêlée.

Volailles et lapin



Lapin sauce au vin rouge d'Alsace

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure 30

- > 1 lapin coupé en morceaux
- > 150 g de lard fumé coupé en lardons
- > 2 oignons
- > 3 échalotes
- > 20 cl de vin rouge d'Alsace
- > 25 cl de bouillon de volaille
- > 1 bouquet garni
- > 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- > persil haché
- > sel, poivre
- > 2 cuillères à soupe d'huile
- > 50 g de beurre

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de lapin dans le beurre et l'huile (sauf le foie qui sera ajouté plus tard). ✎ Sortir les morceaux de lapin dès qu'ils sont dorés de toutes parts. ✎ À leur place, faire sauter les oignons et les échalotes hachés ainsi que les lardons. ✎ Mouiller avec le vin rouge et laisser réduire 5 minutes. ✎ Remettre le lapin ainsi que le foie. ✎ Verser le bouillon, ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. ✎ Laisser mijoter à couvert pendant 1 heure. ✎ Sortir la viande de la cocotte, réserver au chaud. ✎ Faire réduire le jus de cuisson. ✎ Lier avec la crème, remettre le lapin, réchauffer tout en remuant. ✎ Parsemer de persil haché et servir. ✎ Accompagner de Spaetzle ou d'une purée de pommes de terre.

En automne, vous pouvez intégrer à la sauce quelques champignons (environ 250 g). La recette n'en sera que meilleure.

CH-COINTE

Lapin sauce au vin rouge d'Alsace.

Cuisses de canard sur chou rouge

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure 30

- > 4 belles cuisses de canard
- > 1 beau chou rouge
- > 1 oignon piqué de clous de girofle
- > 2 pommes
- > beurre et huile
- > graisse d'oie
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > 1 verre de vin blanc sec
- > 2 feuilles de laurier
- > sel, poivre

Laver le chou et le couper en lanières. ✎ Éplucher les pommes et les couper en quartiers. ✎ Faire revenir l'oignon piqué de clous de girofle dans un peu de graisse d'oie ou de beurre, ajouter le chou, les feuilles de laurier, saler, poivrer. ✎ Mouiller avec un peu de bouillon et 1 verre de vin blanc sec. Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 1 heure. ✎ Pendant ce temps, faire dorer les cuisses de canards dans un peu d'huile et de beurre. ✎ Les laisser chauffer une trentaine de minutes. ✎ Saler, poivrer. ✎ Ajouter ensuite les pommes et les cuisses de canard sur le chou et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 30 minutes. ✎ Servir chaud.



CH-COINTE

Cuisse de canard sur chou rouge.

Coq au riesling

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 30

- > 1 poulet fermier de 1,6 kg au moins
- > 2 carottes coupées en rondelles
- > 1 gros oignon
- > 2 échalotes
- > 75 g de farine
- > 50 cl de riesling
- > 50 cl de bouillon de volaille
- > sel, poivre
- > 1 bouquet garni
- > 10 cl de crème fraîche
- > 200 g de champignons de Paris émincés
- > 1 jaune d'œuf
- > huile

Faire couper un beau poulet fermier chez votre boucher. ¶ Saler, poivrer les morceaux. ¶ Dans une cocotte, faire revenir à feu vif les morceaux de poulet dans l'huile. ¶ Réserver. ¶ Mettre à la place les carottes coupées en rondelles, avec les échalotes et l'oignon émincés. ¶ Laisser blondir et remettre les morceaux de volaille. ¶ Saupoudrer de farine, laisser colorer à feu moyen tout en remuant, mouiller avec le vin blanc, le bouillon de volaille, ajouter le bouquet garni. Laisser mijoter pendant 1 heure 15. ¶ Retirer les morceaux de volaille, les garder au chaud. ¶ Mettre les champignons et laisser cuire en core une dizaine de minutes. ¶ Ajouter dans la cocotte la crème fraîche et le jaune d'œuf, bien délayer afin d'obtenir une sauce onctueuse. ¶ Dresser les morceaux de volaille dans le plat de service, napper avec la sauce. ¶ Servir avec des spaetzle ou des nouilles alsaciennes.

« A guener Hahn esch selte fett ! » (Un bon coq est rarement gras !)

Foie gras de canard poêlé aux pommes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- > 4 tranches de foie gras de canard cru (environ 100 g/pièce)
- > 4 pommes à cuire
- > un peu de farine
- > 50 g de beurre
- > 10 cl de vin blanc moelleux (muscat ou gewurztr)
- > sel, poivre

Fariner les tranches de foie gras et les conserver au froid. ¶ Découper les pommes épluchées, enlever le centre et couper en quartiers. ¶ Dans une poêle, chauffer le beurre et faire dorer les tranches de pommes, elles doivent rester légèrement croquantes. Les retirer et les conserver au chaud. ¶ Dans la même poêle chaude, mais sans ajout de graisse, poser délicatement les tranches de foie gras et laisser cuire 2 minutes de chaque côté. Saler, poivrer. ¶ Retirer les tranches de foie et les réserver au chaud, puis déglacer au vin blanc. ¶ Laisser réduire. ¶ Disposer sur une assiette une tranche de foie gras entourée de pommes cuites. ¶ Napper avec la réduction de sauce et servir.

Ce plat se marie très bien avec un gratin de pommes de terre.

Foie gras de canard poêlé aux pommes.



Viandes



Baেকেoffe du brasseur

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures

- > 600 g de lard fumé
- > 750 g de kassler fumé cru ou échine de porc
- > 1,8 kg de pommes de terre
- > 1 poireau
- > 2 oignons
- > 2 gousses d'ail écrasées
- > 3 cuillères à soupe de persil haché
- > 6 feuilles de laurier
- > 50 g de beurre
- > 75 cl de bière blonde
- > sel et poivre

Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles de 0,5 cm environ. ¶ Émincer le poireau et les oignons. Hacher le persil. ¶ Dans une terrine à couvercle allant au four, disposer une couche de pommes de terre, d'oignons, de poireau et de persil. ¶ Saler, poivrer. ¶ Poser dessus les viandes non découpées, le laurier et l'ail. ¶ Recouvrir les viandes d'une couche de pommes de terre, d'oignons, de poireau et de persil. ¶ Et terminer par le reste des pommes de terre. Saler, poivrer. ¶ Parsemer le tout de lamelles de beurre et verser la bière. ¶ Poser sur le dessus de la terrine remplie une feuille de papier sulfurisé plus large que le couvercle. ¶ Fermer et mettre au four préchauffé (th. 6) pendant 2 heures. ¶ Au moment de servir, sortir les viandes et les couper en morceaux.

À noter : saler à peine car les viandes le sont déjà.

Ce baেকেoffe a l'avantage de se préparer rapidement et sans marinade préalable.

Terre de bière, l'Alsace a généré autour de la divine boisson nombre de recettes au point qu'aujourd'hui on peut parler de cuisine à la bière. Une cuisine qui de terroir est devenue gastronomique, dépassant les plats classiques pour donner des foies gras poêlés à la bière, des terrines de harengs voire des terrines d'huîtres et de foie gras sans oublier le coq à la bière et la choucroute aux poissons, version raffinée du plat rustique.

Baেকেoffe traditionnel

Pour 6 personnes

Marinade : à préparer la veille

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 3 heures

- > 600 g de gîte de bœuf
- > 600 g d'épaule de mouton
- > 600 g d'échine de porc
- > 1 pied de porc
- > 3 blancs de poireaux
- > 500 g d'oignons
- > 2,5 kg de pommes de terre
- > 2 clous de girofle
- > 2 feuilles de laurier
- > 6 gousses d'ail
- > 1 bouquet garni (persil, thym)
- > 1 l de vin blanc (riesling ou sylvaner)
- > 50 cl de bouillon de bœuf
- > 50 g de beurre
- > sel et poivre

La veille, faire mariner dans le vin blanc les viandes débitées en morceaux de taille moyenne et le pied de porc. ¶ Y ajouter les poireaux, 1 oignon piqué de clous de girofle, l'ail, le laurier et le bouquet garni. ¶ Poivrer. ¶ Le lendemain, égoutter les viandes et enlever les poireaux, l'oignon, l'ail, le laurier et le bouquet garni. ¶ Éplucher, laver et découper les pommes de terre coupées en fines rondelles. ¶ Éplucher et émincer le reste des oignons en fines lamelles. ¶ Beurrer les contours d'une grande terrine en terre, disposer une couche d'oignons, une couche de pommes de terre et une couche de viandes ainsi que le pied de porc. Saler et poivrer. ¶ Remettre une couche d'oignons, une couche de pommes de terre et le reste des viandes. Saler et poivrer. ¶ Terminer par une généreuse couche de pommes de terre. ¶ Mouiller avec le vin blanc de la marinade et compléter à hauteur avec du bouillon. ¶ Fermer hermétiquement la terrine en la lutant avec une bande de pâte (farine et eau). ¶ Cuire au four (th. 5-6) pendant 3 heures.

Servir à table directement dans la terrine avec une salade verte. Prévoir un vin blanc sec pour accompagner.

Plat du lundi, fait des restes de viandes du week-end, le baেকেoffe mêle couches de pommes de terre, d'oignons et de viandes de porc, de veau et de bœuf dans une cocotte ovoïde en terre décorée, typique des poteries de l'Alsace du nord. Jadis la ménagère, sur le chemin du lavoir, confiait ce récipient au boulanger, pour cuisson au four, et elle le récupérait cuit, à son retour.

CH-CONTRE

Baেকেoffe traditionnel.

Choucroute

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures 30

- > 2 kg de choucroute
- > 100 g de graisse d'oie
- > 600 g de lard fumé
- > 600 g de lard salé
- > 1 kg de filet de porc salé et fumé (kassler)
- > 2 petits jarrets de porc (waedele)
- > 3 paires de knack
- > 3 saucisses type Montbéliard
- > 12 pommes de terre moyennes
- > 12 baies de genièvre
- > 1 cuillère à café de cumin (carvi)
- > 3 clous de girofle
- > 2 feuilles de laurier
- > 3 gros oignons émincés
- > 6 gousses d'ail écrasées
- > 50 cl de vin blanc sec (riesling ou sylvaner)
- > sel, poivre

Laver la choucroute plusieurs fois à l'eau, bien l'égoutter. ¶ Dans une grande cocotte, faire revenir dans la graisse d'oie les oignons piqués de clous de girofle et le lard salé. ¶ Couvrir d'une couche de choucroute (5 cm). ¶ Poser les jarrets et étaler une autre couche de choucroute. ¶ Ajoutez, genièvre, cumin, laurier et ail écrasé. ¶ Poivrer, saler à peine. ¶ Mettre le lard fumé, le kassler et recouvrir du reste de choucroute. ¶ Mouiller avec le vin et de l'eau en remplissant au 3/4 de hauteur du récipient. ¶ Couvrir et cuire le tout pendant 1 heure 30 en remuant de temps à autre. ¶ À l'issue de cette première cuisson, ajouter les pommes de terre épluchées. ¶ Prolonger la cuisson 30 à 40 minutes environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. ¶ En même temps, porter de l'eau à ébullition, baisser le feu et cuire les saucisses (20 minutes environ), ajouter les knacks et laisser les cuire avec les saucisses pendant encore une dizaine de minutes (l'eau ne doit pas bouillir afin de ne pas faire éclater les knacks). ¶ Dès la fin de la cuisson de la choucroute et des saucisses, dresser sur un grand plat de service d'abord la choucroute puis les viandes coupées en tranches, les saucisses et les knacks ainsi que les pommes de terre.

Cette recette peut être réalisée en remplaçant le vin blanc par de la bière blonde et, dans ce cas, elle est plus digeste.

La choucroute est faite de chou blanc coupé long et fin, d'une variété appelée le « quintal d'Alsace » dont la culture se fait autour du village de Krautergersheim. Elle peut être accompagnée de bière comme de vin. Bière comme vin seront de préférence alsaciens quoiqu'en matière brassicole une bière nordiste comme la Trois Monts de la brasserie Saint-Sylvestre donne une choucroute extatique!





Émincé de foie de veau au rouge d'Alsace

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

- > 800 g de foie de veau
- > 3 échalotes finement hachées
- > huile
- > 50 g de beurre
- > 2 cuillères à soupe de farine
- > 25 cl de vin rouge d'Alsace
- > sel et poivre

Couper le foie de veau en lamelles de 1,5 cm. ¶ Saisir les lamelles de foie dans une huile bien chaude pendant quelques minutes. ¶ Réserver. ¶ Dans la même poêle, faire revenir dans le beurre les échalotes hachées, saupoudrer de farine et laisser brunir légèrement. ¶ Ajouter le vin rouge, laisser réduire la sauce, remettre le foie, saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux une dizaine de minutes. ¶ En fin de cuisson, saupoudrer de persil haché et de ciboulette ciselée. Servir chaud.

Les spaetzle accompagnent idéalement cette viande en sauce.





Choucroute.



Paleron de 7 heures à la bière noire

Pour 6 personnes

Marinade: 12 heures

Préparation et braisage: 30 minutes

Cuisson: 6 à 7 heures

- > 2 kg de paleron (attention, la viande réduit beaucoup à la cuisson)
- > 2 carottes coupées en morceaux
- > 2 gousses d'ail
- > 1 oignon haché
- > sel, poivre
- > huile et beurre
- > 75 cl de bière noire (type Guinness)

Dans un récipient, mettre le paleron à mariner dans 75 cl de bière noire pendant 12 heures (conserver au frais). ¶ Sortir la viande de la marinade, bien l'égoutter (conserver le jus de la marinade). ¶ Dans une cocotte, faire dorer la viande de toutes parts dans un peu d'huile et de beurre. ¶ Réserver la viande et préparer un fond de « braisage » en faisant revenir, dans la cocotte, l'ail, les carottes et l'oignon, ajouter la bière de la marinade. ¶ Saler, poivrer. ¶ Remettre la viande dans la sauce et faire cuire à feu très doux pendant 6 heures. ¶ La retourner de temps en temps et rajouter un peu d'eau si nécessaire. ¶ Sortir la viande, laisser refroidir et couper en tranches épaisses. ¶ Réchauffer les tranches dans la sauce avant de servir. ¶ Accompagner de spaetzle ou d'une bonne purée de pommes de terre.

Cette recette peut aussi être préparée la veille et réchauffer au dernier moment.

Délice fondant, ce mets réclame une bière noire de type stout, généralement irlandaise, dont l'Alsace possède ses propres spécimens, nés des cuves imaginatives et innovantes de ses brasseries artisanales sous le nom de Balthazar d'Überach ou de Noire de Scharrach.



Pot-au-feu

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 heures 30

- > 1 kg de bœuf (gâleron, jumeau)
- > 500 g de gîte de bœuf
- > 500 g de plat de côtes
- > 1 queue de bœuf (à faire préparer chez le boucher)
- > 2 os à moelle
- > 1 oignon piqué de clous de girofle
- > 200 g de petits choux de Bruxelles
- > 250 g de navets
- > 500 g de carottes
- > 1 branche de céleri
- > 1 bouquet garni
- > sel et poivre
- > quenelles de moelle (voir recette) ou vermicelle

Mettre le plat de côtes, la queue de bœuf et les os à moelle dans une grande quantité d'eau froide avec le bouquet garni et porter à ébullition. ¶ Ajouter le reste des viandes, l'oignon, la branche de céleri. ¶ Saler, poivrer et laisser cuire encore 1 heure tout en écumant le bouillon si nécessaire. ¶ Ajouter le reste des légumes et laisser cuire doucement 1 heure. ¶ Assaisonner avec du raifort.

En Alsace, le pot-au-feu se déguste en deux phases. On prélève une quantité suffisante de bouillon dans lequel on réchauffe soit des quenelles de moelle (à préparer à part) ou plus simplement des vermicelles, à servir très chaud. Puis on présente la viande (coupée en tranches) accompagnée des légumes ou de salades de crudités variées.

Roulades de viande.





Jarret de porc rôti à la bière ambrée

Pour 4 personnes

Trempage : 2 heures

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 heures

- > 4 jarrets de porc demi-sel (Waedele)
- > 1 oignon
- > 1 bouquet garni
- > 10 baies de genévrier
- > 25 cl de fond de veau (2 cuillères à café à délayer dans 25 cl d'eau chaude)
- > 25 cl de bière ambrée
- > 4 cuillères à soupe de sucre
- > sel, poivre en grains

Laisser tremper les jarrets dans de l'eau froide pendant 1 à 2 heures. ¶ Les égoutter. ¶ Les cuire dans une grande quantité d'eau avec un oignon, le bouquet garni, les baies de genévrier. ¶ Saler légèrement et poivrer. ¶ Laisser frémir 1 heure 30. ¶ Les sortir et les égoutter. ¶ Préchauffer le four (th. 7) et pendant ce temps préparer le jus de cuisson en mélangeant la bière, le fond de veau et le sucre, porter à ébullition. ¶ Enfournier les jarrets, incorporer petit à petit le jus de cuisson en nappant la viande et en la retournant régulièrement. ¶ Laisser cuire 45 minutes. Il faut que la viande soit bien dorée voire caramélisée. ¶ Servir chaud sur choucroute ou salade de pommes de terre.

Roulades de viande (Fleischschnacka)

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

La farce

- > 500 g de restes de viandes
- > 1 œuf
- > 1 oignon
- > 1 gousse d'ail
- > persil haché
- > 1 pointe de muscade râpée
- > sel, poivre
- > 75 cl de bouillon de bœuf
- > 1 verre de vin blanc sec (sylvaner ou riesling)
- > 50 g de beurre
- > 2 cuillères à soupe d'huile (je fais un mélange beurre et huile pour que le beurre ne noircisse pas)

La pâte

- > 400 g de farine
- > 3 œufs
- > 10 cl de lait
- > 1 pincée de sel

Battre les œufs avec le sel, incorporer petit à petit la farine, mettre un peu de lait si nécessaire pour obtenir une pâte homogène. ¶ La pâte est prête quand elle ne colle plus. ¶ Laisser reposer. ¶ Pendant ce temps, hacher la viande, l'oignon, l'ail et le persil. ¶ Saler, poivrer, ajouter un peu de muscade. Mélanger avec l'œuf. ¶ Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et la recouvrir de farce. ¶ Rouler le tout et coller le bord avec un peu d'eau tiède. ¶ Couper la roulade en tranches de 2,5 cm de largeur. ¶ Les fariner. ¶ Dans un poêle, faire dorer les tranches des deux côtés dans de l'huile et du beurre. ¶ Ajouter le bouillon chaud et le vin. ¶ Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes. ¶ Servir dans une assiette creuse avec un peu de bouillon.

À défaut de restes de viandes, on peut faire hacher, chez le boucher, 250 g de bœuf et 250 g de porc. Faire revenir légèrement cette viande dans un peu d'huile.

Rossbif

Pour 4 personnes

Marinade : 2 jours

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 heures

1,2 kg de longe de cheval

La marinade

- 1 l de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 poireau
- sel, poivre en grains
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile

La sauce

- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Faire mariner la viande dans le vin avec l'ail, l'oignon haché, la carotte et le poireau débités en gros morceaux, les épices, le sel et le poivre pendant deux jours au frais. ¶ Sortir la viande de la marinade, bien l'égoutter, ¶ Conserver la marinade. ¶ Dans une cocotte, faire rôtir la viande dans le beurre et l'huile pendant 1 heure. Retirer la viande et la couper en tranches. ¶ Dans la même cocotte, faire revenir les légumes de la marinade, ajouter le concentré de tomates. ¶ Saupoudrer de farine, bien remuer et verser la marinade avec les épices. ¶ Remettre les tranches de viandes et laisser cuire 2 heures à feu doux. ¶ Servir avec des nouilles ou des Spätzle.

* Ross » veut dire cheval en alsacien.



Jarret de porc rôti.

Légumes et accompagnements



Feuilletés d'asperges au lard fumé

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

- > 400 g de pâte feuilletée
- > 600 g de pointes d'asperges (10 cm de long)
- > 20 cl de béchamel (si je suis pressée, j'achète une sauce toute prête)
- > 40 cl de crème fraîche liquide
- > 150 g de lardons fumés coupés très fins
- > 1 jaune d'œuf
- > sel, poivre
- > ciboulette

Éplucher, si nécessaire, et laver les pointes d'asperges. Les faire blanchir 5 à 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. ¶ Les sortir et bien les égoutter. ¶ Laisser refroidir. ¶ Partager la pâte en quatre et étaler des rectangles de 20 cm sur 15 cm. ¶ Déposer sur chaque rectangle 150 g d'asperges, 5 cl de béchamel et 1 cuillère à soupe de lardons.

Replier la pâte en forme de chausson. ¶ Badigeonner avec du jaune d'œuf pour la dorure. ¶ Mettre au four (th. 6) 30 minutes. ¶ Faire chauffer la crème à feu doux en y incorporant le reste de lardons, un peu de ciboulette ciselée, poivrer et laisser réduire la sauce. ¶ Servir les chaussons accompagnés de leur sauce avec une salade verte. ¶ Plat du soir léger et facile à réaliser.

« *Mix Speck fangt m'ê à'Mus !* » (C'est avec le lard qu'on attrape les souris !)

Roigebrädeli

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 30

- > 2 kg de pommes de terre coupées en fines rondelles
- > 300 g de lard fumé découpés en lardons
- > 2 gros oignons blancs émincés
- > 150 g de beurre
- > sel, poivre

Dans une cocotte en fonte beurrée, disposer une couche de lardons, une couche de rondelles de pommes de terre et une couche d'oignons émincés. ¶ Saler, poivrer et éparpiller quelques noisettes de beurre. ¶ Recommencer l'opération et terminer par une couche de pommes de terre parsemée de beurre. ¶ Couvrir la cocotte et mettre dans un four bien chaud (th. 7) pendant 1 heure 30. ¶ Au moment de servir, bien remuer afin que tous les ingrédients soient bien amalgamés (les pommes de terre sont en général quasiment réduites en bouillie).

Ce plat est l'accompagnement idéal pour une palette fumée ou un kassler.

Compote de navets jaunes

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

- > 1 kg de navets jaunes
- > 50 g de beurre
- > 50 cl de bouillon de volaille
- > sel, poivre

Éplucher et laver les navets, les égoutter et les couper en fines rondelles. ¶ Dans une cocotte, faire fondre le beurre, faire revenir les navets quelques minutes en remuant, sans colorer. Mouiller avec le bouillon, saler, poivrer. ¶ Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 1 heure. ¶ Les navets doivent être fondants. ¶ Servir avec une viande.

Soufflé aux asperges

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

- > 250 g de pointes d'asperges cuites
- > 25 cl de lait
- > 70 g de beurre
- > 50 g de farine
- > 4 œufs
- > 60 g de gruyère râpé
- > sel, poivre

Préparer une béchamel assez ferme en faisant fondre le beurre dans une casserole (il ne doit pas noircir), ajouter la farine et remuer afin d'avoir un mélange homogène. Verser le lait par petites quantités tout en continuant à remuer afin d'éviter les grumeaux. Laisser tiédir puis, hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs l'un après l'autre. Saler et poivrer. Incorporer délicatement les blancs battus en neige, ajouter les pointes d'asperges et le gruyère râpé. Bien amalgamer le tout et le verser dans un moule à soufflé beurré. Cuire dans un four préchauffé (th. 4) pendant 15 minutes puis augmenter la température (th. 6) et laisser cuire pendant une dizaine de minutes. Servir aussitôt avec une salade verte.

Attention : ne pas ouvrir le four en cours de cuisson car le soufflé pourrait retomber.

Ce plat est idéal pour le soir. Je le réalise souvent en utilisant également des queues d'asperges cuites.

Pommes de terre aux lardons et au Munster

Pour 4 personnes

Cuisson et préparation : 1 heure

Cuisson : 20 minutes

- > 1,2 kg de pommes de terre
- > 200 g de lard fumé coupé en fins lardons
- > 300 g de munster
- > sel, poivre
- > carvi ou cumin (facultatif)
- > huile

Cuire les pommes de terre bien lavées mais non épluchées dans une grande quantité d'eau. Les laisser refroidir, les peler et les couper en rondelles d'environ 1 cm. Dans un wok ou une poêle à fond épais, colorer légèrement les lardons dans un peu d'huile, ajouter les rondelles de pommes de terre. Saler légèrement, poivrer. Remuer le tout. Une fois les lardons et les pommes de terre bien dorés, parsemer le dessus du plat avec le munster coupé en lamelles et le laisser fondre sur les pommes de terre. Remuer doucement et présenter à table directement dans le plat. On peut mettre quelques graines de cumin dans le plat (selon les goûts).

Ce plat s'apparente beaucoup à la tartiflette.



Pommes de terre
aux lardons et au Munster.



Galettes de pommes de terre

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- > 1 kg de pommes de terre
- > 2 œufs
- > 2 beaux oignons râpés
- > un peu de persil haché
- > muscade
- > sel, poivre
- > huile

Éplucher, laver et bien essuyer les pommes de terre. ¶ Dans un récipient, mettre une passoire et râper les pommes de terre à la mandoline à gros trous au-dessus. ¶ Récupérer la féculé qui a coulé dans le fond du récipient (éliminer le surplus d'eau pour ne conserver que la féculé). ¶ Râper finement les oignons. Hacher le persil. ¶ Mélanger pommes de terre râpées et féculé au reste des ingrédients, saler, poivrer, ajouter une pointe de muscade. Bien malaxer et former des petites galettes aplaties. ¶ Dans une poêle, chauffer l'huile et mettre les galettes à rissoler en les retournant de temps en temps. ¶ Elles doivent être croustillantes.

Ces galettes peuvent être servies en plat principal avec une salade ou accompagner une viande.



Spaetzle

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Temps de repos : 1 heure

Cuisson : 15 minutes

- > 500 g de farine
- > 5 œufs
- > 5 cl de bière blonde ou de l'eau
- > sel
- > une grande quantité d'eau pour la cuisson
- > beurre

Dans une terrine, verser la farine tamisée, faire un puits, y mettre les œufs battus en omelette, la bière et une pincée de sel. ¶ Bien remuer pour obtenir une pâte homogène pas trop épaisse. ¶ Laisser reposer pendant au moins 1 heure. ¶ Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. ¶ Étaler la pâte sur une planche en bois que l'on fait reposer sur le bord de la marmite. ¶ Attention le tout doit être bien stable. ¶ Avec un couteau, découper de petites lamelles de pâte et les faire tomber dans l'eau bouillante. ¶ Dès que les spaetzle remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, les égoutter. ¶ Les faire sauter dans une poêle avec un peu de beurre et servir.

Les spaetzle peuvent être préparées à l'avance et poêlées au dernier moment avant de servir.

Elles accompagnent parfaitement les plats en sauce.

Fromage et sauces



Munster pané aux figues vertes

Pour 4 personnes

Préparation et temps de repos: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

- > 1 munster de 250 g
- > chapelure
- > 1 jaune d'œuf
- > huile
- > 4 cuillères à soupe de confiture de figues vertes

Choisir un munster pas trop fait et assez épais. ¶ Le couper en quatre. ¶ Le passer dans l'œuf battu et ensuite dans la chapelure. ¶ Il faut une bonne couche de panure. ¶ Le réserver au frais. ¶ Le préparer en dernière minute en le déposant dans une poêle avec un peu d'huile. ¶ Le faire dorer 3 à 4 minutes de chaque côté. ¶ Il ne faut surtout pas qu'il fonde dans la poêle. ¶ Déposer les morceaux sur du papier absorbant. ¶ Dresser sur une assiette avec une petite cuillère de confiture de figues vertes. ¶ Accompagner d'une salade verte.

Selon vos goûts, vous pouvez utiliser une autre confiture.

Le côté intéressant de ce plat est le mariage sucré salé. Étonnant, la figue d'Alsace principalement cultivée dans le secteur de Colmar et du Ried tempéré par l'effet de *foehn*, est d'autant plus renommée qu'elle est réputée être une des meilleures variétés pour la confiture.

Bibeleskass (fromage blanc)

Pour 6 personnes

Préparation: 10 minutes

Cuisson des pommes de terre: 45 minutes

- > pommes de terre en robe des champs (4 par personne)
- > 1 kg de fromage blanc frais
- > 15 cl de crème fraîche épaisse
- > 2 oignons finement hachés
- > 2 gousses d'ail hachées
- > 1 bouquet de ciboulette ciselée
- > sel, poivre

Mélanger le fromage blanc avec la crème fraîche, saler, poivrer. ¶ Disposer séparément dans de petits ravers l'oignon et l'ail finement hachés et la ciboulette ciselée. ¶ Cuire les pommes de terre non épluchées à l'eau.

Ce plat convivial, peu onéreux, est idéal le soir, car il permet à toute la famille d'être autour de la table. Ainsi, on dispose sur celle-ci tous les ingrédients et chaque convive assaisonne à son goût le fromage blanc qui accompagne les pommes de terre. Servir avec une salade verte.





Sauce mousseline

Préparation et cuisson : 20 minutes

- > 2 jaunes d'œufs
- > 1 cuillère à soupe d'eau froide
- > 150 g de beurre
- > 15 cl de crème fraîche fouettée assez ferme
- > ½ citron
- > sel, poivre

Battre les jaunes d'œufs et l'eau froide dans un récipient allant au feu. ¶ Saler, poivrer et mettre à chauffer dans un bain-marie en continuant à fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse. ¶ Incorporer ensuite de petits morceaux de beurre ramolli en remuant toujours puis ajouter le jus de citron. ¶ Garder au chaud dans le bain-marie. ¶ Peu de temps avant de servir, incorporer la crème fouettée.

Cette sauce accompagne les poissons au court-bouillon et les asperges.

« *Viele Köche verderben den Brei* » (Trop de cuisiniers gâtent la sauce !)

Sauce au raifort

Préparation : 20 minutes

- > 125 g de raifort râpé
- > 25 g de farine
- > 25 g de beurre
- > 15 cl de vin blanc sec
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > sel, poivre

Dans une casserole, préparer un roux blanc avec le beurre et la farine, verser petit à petit le vin et le bouillon en remuant. ¶ Saler et poivrer. ¶ Ajouter le raifort, fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. ¶ Laisser cuire doucement pendant une dizaine de minutes.

À noter : on trouve aussi dans le commerce des petits pots de crème de raifort que l'on peut utiliser délayée légèrement avec une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse si on veut l'adoucir un peu.

Cette sauce accompagne la charcuterie, les poissons fumés et le pot-au-feu.

Attention, tout grand chef alsacien vous le dira, il ne faut jamais laisser un Alsacien sans sauce !



· Desserts



Beignets de carnaval (1^{re} recette)

Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

- > 600 g de farine
- > 120 g de sucre
- > 10 cl de bière blonde
- > 10 cl de crème fraîche
- > 3 œufs
- > 1 pincée de sel
- > sucre glace
- > huile pour friture

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre et le sel, mélanger et faire un puits. ¶ Ajouter en remuant les œufs battus, la bière et la crème afin d'obtenir une pâte assez ferme. ¶ Étendre la pâte au rouleau (épaisseur de 3 à 4 mm). Découper ensuite des losanges de pâte. ¶ Presser avec le pouce au centre de chaque losange pour éviter qu'ils ne gonflent à la cuisson. ¶ Faire dorer dans de l'huile bien chaude. ¶ Éponger les beignets avec du papier absorbant. ¶ Saupoudrer de sucre glace.

Beignets de carnaval (2^e recette)

Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Temps de repos: 1 heure 30

Cuisson: 10 minutes

- > 500 g de farine
- > 3 jaunes d'œufs
- > 1 œuf entier
- > 20 g de levure sèche de boulanger
- > 50 g de beurre
- > 15 cl de lait
- > 1 pincée de sel
- > 150 g de sucre
- > 1 cuillère à café de cannelle en poudre (facultatif)

Délayer la levure dans le lait tiède, y incorporer le beurre ramolli, le sel et la moitié du sucre. ¶ Dans une terrine, faire un puits avec la farine tamisée, mettre les œufs et le mélange avec la levure. ¶ Pétrir l'ensemble afin d'obtenir une pâte souple. Laisser reposer 1 heure. ¶ Étendre la pâte sur un plan de travail. ¶ Découper des ronds avec un emporte-pièce pour former des boules. ¶ Les laisser lever encore 30 minutes dans un endroit tiède. Elles doivent doubler de volume. ¶ Dans une friteuse, faire chauffer de l'huile, y plonger au fur et à mesure les boules de pâte et les laisser dorer de toutes parts pendant une dizaine de minutes. ¶ Les égoutter. ¶ Laisser refroidir et rouler dans le sucre restant (on peut mélanger sucre et cannelle).

Gâteaux célébrant carnaval, soit la fin de l'hiver et du carême, les beignets du même nom prennent des formes diverses: *fasenachskiechele* (pure pâte) ou *knieplatz* (pâte agrémentée de fromage blanc), *schenkele* (cuissettes), pets de nonne ou bugnes locales, régaland toujours petits et grands.

Vin chaud

Préparation et cuisson: 30 minutes

- > 1 l de vin rouge
- > 250 g de sucre en morceaux
- > 1 sachet d'épices de Noël (à défaut de sachet conditionné, utiliser: 1 bâton de cannelle, 3 badianes ou anis étoilé, 6 clous de girofle, un peu de muscade râpée)
- > 1 orange ou 1 citron

Porter à la limite de l'ébullition le vin et le sucre. ¶ Ajouter les épices et l'orange en tranches, laisser frémir pendant 15 minutes. ¶ Écumer le mélange. Servir très chaud.

Boisson traditionnelle des marchés de Noël parfumée aux épices de Noël où dominent badiane, écorces d'oranges et clous de girofle, le vin chaud tient le haut du pavé de ces manifestations tandis que pointent des bières chaudes fort goûteuses brassées par une nouvelle génération d'artisans brasseurs de la région.



Clafoutis aux cerises

Pour un plat de 25 cm de diamètre

Préparation : 20 minutes

Cuisson 45 minutes

- > 750 g de cerises burlat ou bigarreaux mûres mais fermes
- > 100 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 3 œufs entiers
- > 20 cl de lait
- > 150 g de farine tamisée
- > 20 cl de crème fraîche
- > 1 pincée de sel
- > 2 cuillerées à soupe de maïzena
- > beurre pour le moule

Préchauffer le four (th. 6). 1 Dans une terrine, casser les œufs, ajouter une pincée de sel, le sucre, le sucre vanillé et faire blanchir au fouet. 2 Intégrer la farine à ce mélange puis la crème, le lait et la maïzena. 3 Fouetter afin d'obtenir une pâte lisse. 4 Ajouter les cerises lavées, équeutées et dénoyautées, mélanger délicatement. 5 Beurrer généreusement un plat à gratin et y verser la préparation. 6 Cuire au four (th. 6) pendant 45 minutes. 7 Mettre le plat en bas du four puis le remonter au milieu à mi-cuisson.



Clafoutis aux cerises.

Gâteau au vin blanc et sa version cacao

Pour un moule à cake de 25 cm de diamètre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- > 3 œufs
- > 125 g de sucre
- > 1 verre de vin blanc sec
- > 1 verre d'huile
- > 250 g de farine
- > 1 sachet sucre vanillé
- > 1 sachet de levure chimique

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Faire blanchir le mélange. 1 Rajouter au fur et à mesure tout en mélangeant la farine, la levure, le sucre vanillé, l'huile et le vin blanc afin d'obtenir une pâte homogène. 2 Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange. 3 Mettre du papier aluminium dans le moule et y verser l'appareil. 4 Mettre au four préchauffé (th. 6) pendant 45 minutes.

Option chocolat

Même recette, mais verser les $\frac{2}{3}$ du mélange dans le moule et incorporer dans le $\frac{1}{3}$ restant. 2 cuillerées à soupe de cacao. Verser le restant dans le moule en remuant à la fourchette.

Gâteau simple à réaliser et qui reste moelleux longtemps.

Tarte aux quetsches

Pour un moule à tarte de 25 cm

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

- > 300 g de pâte brisée ou feuilletée (selon les goûts)
- > 1 kg de quetsches
- > chapelure
- > sucre semoule
- > cannelle en poudre

Étendre la pâte sur un moule à tarte bien beurré, piquer le fond avec une fourchette et répandre une fine couche de chapelure. 1 Essuyer les quetsches, les ouvrir en deux et les dénoyauter. Les disposer bien serrées en rosace. 2 Mettre au four préchauffé (th. 6) pendant 45 minutes. 3 Démouler la tarte et saupoudrer d'un mélange sucre et cannelle. 4 Servir tiède avec une boule de glace vanille.

Avec ses compagnes mirabelle, rhubarbe et myrtille (la fameuse brimbelle des Vosges), la quetsche est emblématique en ces terres septentrionales et à toujours sa place au sein des trois desserts alsaciens de base : tarte, forêt noire et kougelhopf !



Clafoutis aux cerises.



Gâteau santé

Pour un moule à cake de 25 cm de diamètre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

- > 150 g de beurre
- > 150 g de sucre
- > 300 g de farine
- > 4 œufs
- > 4 cuillères à soupe de lait
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 1 sachet de levure chimique
- > un peu de kirsch (facultatif)

Ramollir le beurre et le battre avec le sucre afin d'obtenir un mélange moussieux. ¶ Ajouter les jaunes d'œufs et faire blanchir le mélange. ¶ Incorporer la farine, la levure et le sucre vanillé. ¶ Verser le lait et l'eau-de-vie. ¶ Battre les blancs en neige et les intégrer délicatement. ¶ Verser le mélange obtenu dans un moule à cake beurré. ¶ Mettre au four (th. 6) pendant 1 heure.

Sabayon de framboises au gewurztraminer

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

- > 500 de framboises
- > 250 g de sucre
- > 25 cl de crème fraîche
- > 6 jaunes d'œufs
- > ½ bouteille de gewurztraminer
- > quelques gouttes d'eau-de-vie de fruits

Au bain-marie et à feu doux, battre les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse. ¶ Ajouter peu à peu le vin tout en continuant à remuer. Incorporer ensuite la crème que vous aurez préalablement monter en chantilly. ¶ Parsemer de framboises le fond de petits plats individuels allant au four. Agrémenter les framboises de quelques gouttes d'eau-de-vie de votre choix. ¶ Verser le sabayon sur les framboises. ¶ Laisser colorer quelques minutes sous le grill de votre four ou à la salamandre. ¶ Servir.

Accompagner d'une boule de sorbet à la pêche de vigne.

Kougelhopf

Pour un moule de 6/8 personnes

Préparation et temps de repos : 2 heures

Cuisson : 45 minutes

- > 500 g de farine gruau
- > 20 g de levure de boulanger
- > 25 cl de lait
- > 150 g de beurre + 25 g pour le moule
- > 125 g de sucre en poudre
- > 1 pincée de sel
- > 2 gros œufs
- > 125 g de raisins de secs
- > 1 petit verre de kirsch
- > 30 g d'amandes entières

Faire tremper les raisins dans le kirsch. ¶ Préparer le levain en délayant la levure avec 10 cl de lait tiède (pas trop chaud car il suspend l'action de la levure). ¶ Ajouter la farine nécessaire (environ 100 g) pour en faire une pâte de consistance moyenne. ¶ Laisser lever dans un endroit tiède (il doit doubler de volume). ¶ Dans une terrine, mélanger le reste de la farine tamisée, le sel, le sucre, les œufs et le reste de lait tiède. ¶ Pétrir pendant une dizaine de minutes en soulevant bien la pâte (il faut l'aérer le plus possible). ¶ Incorporer le beurre ramolli, travailler la pâte à nouveau jusqu'à ce qu'elle se décolle bien des mains. ¶ Incorporer le levain, pétrir quelques minutes, former une boule, recouvrir d'un linge propre et laisser lever dans un endroit tiède pendant une bonne heure (l'hiver, on peut poser le récipient contenant la pâte sur un radiateur). ¶ Une fois la pâte bien levée, la tapoter pour lui faire reprendre son volume initial. ¶ Incorporer les raisins égouttés. ¶ Beurrrer généreusement un moule à Kougelhopf. ¶ Garnir les alvéoles du fond avec les amandes entières. ¶ Y déposer la pâte. ¶ Laisser lever à nouveau (la pâte doit remonter jusqu'au bord du moule). ¶ Cuire dans un four préchauffé (th. 7) pendant 45 minutes. ¶ Si le dessus colore trop, le couvrir d'une feuille de papier aluminium. ¶ Démouler sur une grille, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

En Alsace, ce gâteau demeure l'empereur des desserts. Avec sa couronne argentée de sucre, il trône sur toutes les tables en toute saison, indissociable de l'art de vivre alsacien qui veut que « Kougelhopf un Torte, d'Schulde kenne warte ! » (Kougelhopf et tarte, et les dettes peuvent attendre !)

Lammala (agneau pascal)

Un moule en forme d'agneau (à défaut, un moule à cake de 25 cm de diamètre)

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 50 minutes

- > 3 œufs
- > 200 g de farine
- > 150 g de sucre
- > 1 sachet de levure chimique
- > 5 cl de lait
- > 4 cl d'huile
- > 1 pincée de sel
- > un peu de beurre pour le moule
- > sucre glace

Batte les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. ¶ Ajouter l'huile, le sel et le lait, incorporer ensuite la farine tamisée et la levure. Bien mélanger. ¶ Rajouter délicatement les blancs en neige très fermes. ¶ Remplir le moule et mettre au four (th. 6) pendant 50 minutes. ¶ Démouler, laisser refroidir. ¶ Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Gâteau de Pâques, cette brioche de type genoise saupoudrée de sucre glacé immaculé symbolique, figure un agneau provenant d'un moule ayant cette forme.

Spritzbredle (petits sablés torsadés)

Pour une centaine de pièces

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

- > 500 g de farine
- > 250 g de beurre
- > 250 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 2 œufs
- > 100 g de poudre d'amandes

Faire ramollir le beurre et le battre avec le sucre et le sucre vanillé afin d'obtenir un mélange mousseux. ¶ Y ajouter les œufs un à un, la farine et la poudre d'amandes. ¶ Bien amalgamer les ingrédients. ¶ Remplir une poche à douille cannellée et disposer sur une plaque beurrée des bâtonnets en forme de S. ¶ Cuire au four préchauffé pendant 15 minutes (th. 6).

Petits gâteaux typiques choisis parmi les nombreuses variétés pâtisseries de Noël.

Pommes au Streusel

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson des pommes: 20 minutes

Préparation du streusel: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

- > 1 kg de pommes à cuire
- > ½ citron
- > 1 sachet de sucre vanillé

Le streusel:

- > 100 g de farine
- > 100 g de sucre
- > 100 g de beurre
- > 50 g d'amandes en poudre
- > 50 g de noisettes en poudre
- > 1 cuillère à café rase de cannelle
- > beurre pour le moule

Éplucher et épéiner les pommes, les couper en morceaux. ¶ Verser le jus d'un demi-citron. ¶ Saupoudrer de sucre vanillé. ¶ Cuire doucement pendant une dizaine de minutes en remuant de temps à autre pour obtenir l'équivalent d'une compote. ¶ Pour faire le streusel, malaxer le beurre ramolli avec la farine, le sucre, les noisettes et les amandes en poudre, la cannelle. ¶ On doit obtenir une pâte grumeleuse, style crumble. ¶ Beurrer généreusement un moule à gratin, verser la compote. ¶ Répartir de façon régulière le streusel sur le dessus. ¶ Mettre à cuire dans un four préchauffé (th. 6) pendant 30 minutes.

Un beau dessert d'automne simple à réaliser.

Anisbredle (petits gâteaux à l'anis)

Pour une quarantaine de pièces

Préparation la veille: 20 minutes

Temps de repos: 12 heures

Cuisson: 10 minutes

- > 3 œufs
- > 250 g de sucre
- > 300 g de farine
- > 2 cuillères à café d'anis en grains
- > un peu de beurre pour la plaque

La pâte se prépare la veille. ¶ Faire blanchir les œufs et le sucre pendant au moins une dizaine de minutes (le mélange doit être bien onctueux). ¶ Ajouter les grains d'anis et la farine tamisée. Bien malaxer afin d'obtenir une pâte assez ferme et sans grumeaux. ¶ Beurrer une plaque allant au four. Répartir dessus des petits tas de pâte, les écraser légèrement. ¶ Laisser sécher toute la nuit. ¶ Le lendemain, mettre au four chaud (th. 6) pendant 10 minutes. Les petits gâteaux doivent rester blancs. ¶ Retirer et laisser refroidir.



Spritzbredle.



Tarte flambée sucrée.

Tarte flambée sucrée

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Cuisson : 15 minutes

- > 400 g de pâte à pain
- > 20 cl de crème épaisse
- > 150 g de compote de pommes
- > 3 pommes à cuire coupées en rondelles fines
- > sucre en poudre
- > 10 cl de kirsch
- > cannelle (facultatif)
- > 50 g de farine

Si vous ne savez pas confectionner la pâte à pain, vous pouvez la commander chez votre boulanger. ¶ La laisser reposer sous un linge puis la retourner pour bien l'aérer. ¶ La fariner, la partager en petites boules de 100 g. ¶ Étaler les pâtons sur une épaisseur de 2 à 3 millimètres en soulevant légèrement les bords. ¶ Les poser sur une plaque farinée allant au four. ¶ Étendre 2 à 3 bonnes cuillères du mélange compote de pommes et crème fraîche sans aller trop sur le bord. ¶ Poser les rondelles de pommes. Saupoudrer d'un mélange sucre cannelle. ¶ Mettre à four très chaud (th. 8-9) pendant 15 minutes. ¶ La tarte doit prendre une belle couleur bien dorée. ¶ Au moment de servir, verser un petit verre de kirsch et flamber.

Cette tarte achève le repas dit « de la tarte flambée ».

Tarte aux myrtilles

Pour un moule à tarte de 25 cm de diamètre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

- > 300 g de pâte brisée
- > 750 g de myrtilles
- > chapelure
- > un peu de beurre pour le moule
- > sucre glace
- > crème chantilly (facultatif)

Étendre la pâte sur un moule à tarte bien beurré, piquer le fond avec une fourchette et y répartir une fine couche de chapelure. ¶ Disposer les myrtilles. ¶ Mettre au four préchauffé (th. 6) pendant 45 minutes. ¶ Démouler la tarte, laisser refroidir et saupoudrer d'un nuage de sucre glace. ¶ Déposer une part de tarte dans l'assiette et décorer avec un peu de chantilly (pour les plus gourmands).

Tarte au fromage blanc

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

- > 250 g de pâte brisée
- > 1 kg de fromage blanc
- > 6 œufs
- > 180 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 25 cl de crème fraîche
- > 1 cuillère à soupe de farine
- > sucre glace (pour le décor)

Étendre la pâte sur un moule à bords hauts préalablement beurré. ¶ Battre les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux. ¶ Ajouter le fromage blanc, la crème fraîche et la cuillerée de farine; bien mélanger. ¶ Incorporer avec une spatule en bois les blancs d'œufs battus en neige. ¶ Verser ce mélange dans le moule. ¶ Mettre au four (th. 6) pendant 45 minutes. ¶ Démouler et, une fois le gâteau bien refroidi, saupoudrer de sucre glace.

La tarte au fromage est l'un des petits quatre-heures préférés des Alsaciens.

On mesure la compétence de la cuisinière à la hauteur et à l'onctuosité du gâteau.

Le cake au fromage blanc est une variante possible de la recette.



Cake au fromage blanc.



Tarte aux myrtilles.



Table des matières

Introduction 4

Potages et soupes

Consommé aux quenelles de moelle	7
Soupe à la bière	7
Potage aux lentilles et à la saucisse de porc (Linsesupp)	7

Entrées

Asperges blanches au jambon cru ou fumé	11
Bouchées à la reine	11
Beignets de fleurs de courgettes	12
Escargots à l'alsacienne	12
Quiche à la choucroute	12
Salade alsacienne	14
Salade de foies de volaille	15
Salade de cervelas et de gruyère	15
Tarte à l'oignon	16
Tarte flambée (Flammekueche)	16
Salade de pot-au-feu	17
Salade de presskopf	17

Poissons

Carpe frite	21
Sandre en papillotes	21
Harengs marinés	21
Matelote	22
Cuisses de grenouilles à la crème	22
Feuilleté aux trois poissons	23

Volailles et lapin

Lapin sauce au vin rouge d'Alsace	25
Cuisses de canard sur chou rouge	25
Coq au riesling	26
Foie gras de canard poêlé aux pommes	26

Viandes

Baeckeoffe du brasseur	29
Baeckeoffe traditionnel	29
Choucroute	30
Émincé de foie de veau au rouge d'Alsace	31
Paleron de 7 heures à la bière noire	34
Pot-au-feu	35
Jarret de porc rôti à la bière ambrée	38
Roulades de viande (Fleischschnacka)	38
Rossbif	38

Légumes et accompagnements

Feuilletés d'asperges au lard fumé	41
Roigebrädeli	41
Compote de navets jaunes	41
Soufflé aux asperges	42
Pommes de terre aux lardons et au Munster	42
Galettes de pommes de terre	44
Spaetzle	45

Fromage et sauces

Munster pané aux figues vertes	47
Bibeleskass (fromage blanc)	47
Sauce mousseline	50
Sauce au raifort	50

Desserts

Beignets de carnaval (1 ^{re} recette)	53
Beignets de carnaval (2 ^e recette)	53
Vin chaud	53
Clafoutis aux cerises	54
Gâteau au vin blanc et sa version cacao	54
Tarte aux quetsches	54
Gâteau santé	57
Sabayon de framboises au gewurztraminer	57
Kougelhöpf	57
Lammala (agneau pascal)	58
Spritzbredle (petits sablés torsadés)	58
Pommes au Streusel	58
Anisbredle (petits gâteaux à l'anis)	58
Tarte flambée sucrée	60
Tarte aux myrtilles	60
Tarte au fromage blanc	60