

ATELIER-CUISINE DU 25 ET 26 MARS 2013 « DU CÔTÉ DE L'ALSACE »

BRETZEL

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 gr de farine
- 30 gr de levure de boulanger
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de sucre
- 100 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 20 cl de lait
- 40 gr de bicarbonate
- gros sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de sel



Préparation

Dans un bol, mélangez 20 gr de farine, la levure, le sucre et l'eau. Placez le bol dans un endroit tiède jusqu'à ce que ce levain mousse légèrement. Dans un grand saladier, mettez le reste de farine, le beurre ramolli et coupé en petits morceaux, les œufs, le lait, une pincée de sel, ajoutez le levain et pétrissez énergiquement afin d'obtenir une pâte ayant la consistance de la pâte à modeler. Couvrez d'un torchon et laissez lever environ 1 heure dans un endroit tiède. Préchauffez le four th7 (210°).

Lorsque la pâte a levé, faites-la retomber en chassant l'air avec la paume de la main puis découpez-la en 8 parties égales. Étirez chacune d'elle en un boudin d'une quarantaine de centimètres de longueur un peu plus fin aux extrémités. Façonnez les bretzels et réservez-les sur un plateau.

Mettez 2,5 litres d'eau à bouillir, ajoutez le bicarbonate et une pincée de sel. A ébullition, baissez le feu et ne gardez qu'un léger frémissement. Plongez les bretzels quelques minutes jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, à l'aide d'une écumoire, sortez-les et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, dorez chaque bretzel avec le jaune d'œuf et déposez sur le dessus des grains de gros sel (on peut également utiliser selon les goûts des graines de cumin, de pavot, de sésame etc...). Enfourez 20 à 25 minutes. A dégustez avec une bonne bière.

Guet gekâut esch halb verdâut.

Qui mâche bien digère bien

KENJELSSCHUNKE IN ERE BIERSAUCE

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 gr de lapin coupé en morceaux
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de paprika doux
- 2 cl d'huile
- ½ litre de bière brune (celle du pic st loup est parfaite)
- 20 gr de jus de veau en poudre
- 50 gr de beurre
- 100gr de champignons frais
- 100gr d'oignons gelots
- sel et poivre



Préparation

Salez et poivrez les morceaux de lapin, saupoudrez-les de paprika et laissez-les mariner à sec pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur. Puis farinez les morceaux de lapin et faites-les revenir à l'huile dans une sauteuse. Lorsqu'ils sont bien dorés, réservez-les sur une assiette. Dans la même sauteuse

faites revenir l'oignon et la carotte coupés en mirepoix. Ajoutez le concentré de tomate, laissez dessécher quelques instants puis ajoutez la farine. Mélangez et mouillez avec la bière et un ½ litre d'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre le fond de veau. Remettez le lapin et laissez mijoter 35 à 40 minutes à feu doux.

Pendant ce temps faites glacer les oignons grelot et les champignons coupés en quartiers. Retirez le lapin de la sauce, passez-la au chinois, rectifier l'assaisonnement. Disposez les morceaux de lapin et la garniture de légumes et nappez avec la sauce.

Hopfe zopfe, Bolleropfe, stiehl dran lon. Wer's nitt kann ? soll's bliwe lon !

Cueillir le houblon, ôter les cônes, laisser les tiges, qui ne sait le faire doit y renoncer !

KASKNEPFLE

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de fromage frais en faisselle
- 4 œufs
- 60 gr de farine
- sel poivre et noix de muscade râpée
- persil et ciboulette hachés
- 50 gr de lardons fumés
- 50 gr de croûtons
- 50 gr de beurre

Préparation

Faites égoutter le fromage dans un linge posé au fond d'une passoire.

Mélangez le fromage, les œufs et la farine. Ajoutez le sel, le poivre, la muscade, puis les herbes hachées. Portez 2 litres d'eau salée à ébullition dans une grande casserole.

Vérifiez la consistance de la pâte en faisant un essai : si la pâte se désagrège dans l'eau, rajoutez de la farine. Prélevez la pâte à l'aide de cuillères à soupe : les quenelles doivent avoir la taille d'un petit œuf. Faites-les pocher dans l'eau frémissante durant une dizaine de minutes. Sortez-les, égouttez-les et réservez-les dans un plat que vous mettrez au four chauffé à 150° (th 4 5) pendant 25 minutes.

Pendant ce temps, faites revenir les lardons, faites sauter les croûtons au beurre. Disposez lardons et croûtons sur les quenelles. Servez en accompagnement d'une viande en sauce ou comme une entrée avec une salade verte

D'r Hunger esch d'r bescht koch.

La faim est le meilleur des cuisiniers.

QUATSCHELKÜECHE

Ingrédients pour 1 tarte

- 1 pâte brisée
- 1 kg de quetsches
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 verre de lait
- 10 gr de fécule de pomme de terre
- sucre en poudre et cannelle moulue



Préparation

Foncez la pâte dans un moule préalablement beurré.

Saupoudrez la chapelure dans le fond de la tarte.

Disposez les quetsches en cercles concentriques en veillant à ne pas coucher les fruits mais à les faire tenir debout.

Délayez la fécule dans le lait, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre. Versez ce mélange sur la tarte

Enfournez dans un four chaud 200° (th 7) et faites cuire pendant 30 à 45 minutes.

Démoulez la tarte, saupoudrez-la de sucre en poudre et de cannelle.

Dégustez la tarte tiède ou froide avec un verre de Gewurztraminer

Was esch besser ass a Quatschelküech ? Zwei !

Qu'y a-t-il de meilleur qu'une tarte aux quetsches ? Deux !