

Recettes alsaciennes

Nicole Renaud

100 recettes généreuses et conviviales
en toute simplicité !



FIRST
& Editions

Nicole Renaud

Recettes alsaciennes

Un ouvrage dirigé par Thierry Roussillon

FIRST
 Editions

© Éditions Générales First, 2005

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'Auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 4^e trimestre 2005

Conception couverture : Bleu T

Mise en page : Pascale Desmazières

Nous nous efforçons de publier des ouvrages qui correspondent à vos attentes et votre satisfaction est pour nous une priorité. Alors, n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires :

Éditions Générales First

27, rue Cassette

75006 Paris – France

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

e-mail : firstinfo@efirst.com

ISBN numérique : 978-2-7540-2915-5

Introduction

La gastronomie en Alsace

Depuis des siècles, la table en Alsace est chose sérieuse. Le calendrier s'y égrène au rythme des fêtes et des festins, fêtes familiales, religieuses, patriotiques, sportives, amicales. Autant d'occasions à saisir pour affirmer sa joie de vivre autour d'une table et de quelques plats traditionnels.

Sa cuisine, le plus souvent simple, sait aussi être élégante et raffinée. Elle est toujours généreuse et conviviale. Les gens de passage ne s'y trompent pas. Effarés devant l'opulence d'une choucroute digne de Gargantua ou les rondeurs insolentes d'un kugelhopf, ils se laissent vite convaincre par tant de largesses. Au pays de l'Oncle Hansi, l'on affirme que l'amour passe par l'estomac !

La cuisine alsacienne témoigne de l'histoire d'une région, ballottée entre la France et l'Allemagne, bouleversements qui ont renforcé son originalité et sa personnalité.

Ses deux départements, fortement marqués par les influences germaniques, juives, polonaises, abritent aujourd'hui le plus grand nombre de chefs étoilés de France. C'est dire que leur talent a su faire évoluer cette tradition, tout en lui préservant son âme.

Terre d'abondance, qui s'étire en longueur entre les montagnes et le Rhin, l'Alsace regroupe à peu de choses près tout ce qui se cuisine et se mange, produits de la chasse, de la pêche et de l'élevage, produits des potagers, fruits sauvages et des vergers, gibier et fromages de monastère. Au fil des saisons, on les trouve accommodés de maintes manières. Et même si certains produits ont aujourd'hui disparu, ou se font plus rares, comme les grenouilles et le foie d'oie, le savoir-faire reste et s'adapte ! c'est toute l'originalité de cette région.

Et si un repas traditionnel commence souvent par une entrée roborative, il faudra penser à vous réserver pour la suite, il y va de votre honneur.

En espérant qu'il vous restera assez d'appétit pour apprécier un munster aux effluves puissants puis de ne pas flancher devant un soufflé au kirsch ou une de ces tartes aux fruits, larges comme une roue de charrette, dont l'Alsace a le secret.

Ce patrimoine dense ne peut se quitter sans évoquer les vins d'Alsace, blancs secs, fruités aux bouquets bien particuliers et tous caractérisés par le nom de leurs cépages illustres. La teinte dorée des vignobles illumine à l'infini les côteaux au temps d'automne, invitant plus que jamais à passer à table.

ENTRÉES CHAUDES



FONDUE D'OIGNONS

6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

1 kg de gros oignons • 100 g de beurre • 20 cl de crème fraîche,
6 œufs durs • 1 cuil. à soupe de farine • 15 cl de lait • sel, poivre

Réalisation

Pelez et hachez les oignons. Faites-les revenir dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Saupoudrez-les de farine puis en remuant versez le lait froid. Laissez cuire 5 minutes puis incorporez peu à peu la crème par cuillerées toujours en remuant. Salez et poivrez.

La fondue doit être un peu épaisse. Ajoutez ensuite les œufs écalés et coupés en rondelles épaisses. Servez avec des pommes de terre en robe des champs.

ASPERGES D'ALSACE

6 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 20 min

3 kg d'asperges • 200 g de beurre • 3 œufs durs • 1/2 citron
• 1 petit bouquet de persil • 1/2 bouquet de ciboulette • gros
sel • sel fin, poivre

Réalisation

Épluchez les asperges puis cassez d'un coup sec le bas de la tige. Lavez-les. Ficelez-les en 5 bottes. Faites-les cuire dans une grande quantité d'eau salée à ébullition, en les plaçant debout et en veillant à ce que l'eau arrive aux 2/3 de leur hauteur.

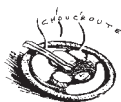
Laissez cuire ainsi, à découvert, pendant 15 minutes puis plongez les pointes dans l'eau et faites cuire environ 5 minutes. Vérifiez la tendreté avec la pointe d'un couteau.

Retirez les bottes de l'eau, défaites-les et étalez les asperges sur un linge pour les égoutter. Préparez la sauce. Moulinez les œufs écalés. Ciselez finement les feuilles de persil et la ciboulette.

Faites fondre le beurre coupé en parcelles dans

un bol placé dans un bain-marie. Ajoutez les œufs moulinés, les herbes ciselées, quelques gouttes de citron, du sel et du poivre. Mélangez bien. Répartissez les asperges sur des assiettes. Nappez le bas des tiges de sauce aux herbes et servez.

Variantes : servez aussi les asperges tièdes avec trois sauces : mayonnaise, hollandaise, vinaigrette au cerfeuil et tranches de jambon paysan, voire comme autrefois en Alsace avec une sauce blanche au vinaigre et aux épices.



BOUCHÉES À LA REINE

6 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 1 h 15

6 grandes croûtes de bouchées à la reine • 1 petite poule fermière • 200 g de quenelles de volaille ou de veau • 200 g de petits champignons de Paris • 2 carottes • 1 blanc de poireau • 1 bouquet garni • 2 échalotes • 2 oignons • 1 citron • 80 g de beurre • 15 cl de crème fraîche • 25 cl de vin blanc • 60 g de farine • muscade râpée • sel, poivre

Réalisation

Faites cuire la poule dans 2 l d'eau avec les carottes, le poireau, les oignons, le bouquet garni, du sel et du poivre, 1 heure.

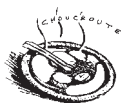
Faites cuire les champignons émincés avec les échalotes ciselées dans 20 g de beurre, 1/2 jus de citron, du sel et du poivre, jusqu'à évaporation totale de l'eau.

Filtrez le bouillon de poule. Ajoutez le vin blanc, faites réduire à 1 litre puis laissez refroidir.

Enlevez la peau de la poule, désossez-la et coupez la chair en dés. Allumez le feu th.6 (180°C). Faites fondre le beurre restant. Ajoutez la farine, remuez sur feu doux 2 minutes puis

versez d'un seul coup le bouillon froid. En fouettant, portez la sauce juste à ébullition. Ajoutez une pincée de muscade râpée, un filet de jus de citron, la crème, les cubes de poule, les champignons et les quenelles coupées en tronçons. Réchauffez sur feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

Enfournez les croûtes, 5 minutes. Disposez-les sur des assiettes. Remplissez-les de sauce et servez chaud.



CRÊPES À L'ALSACIENNE

6 pers. Prép. : 15 min Repos : 1 h Cuisson : 20 min

250 g de farine • 25 cl de lait • 4 œufs • 50 g de beurre • huile pour la cuisson • sel fin

Réalisation

Faites fondre le beurre. Tamisez la farine dans une jatte. En mélangeant au fouet, versez peu à peu le lait. Dès que la pâte est homogène, incorporez les œufs, une pincée de sel et le beurre fondu froid. Couvrez et laissez reposer 1 heure.

Huilez généreusement une poêle à crêpe de taille moyenne. Faites-la chauffer. Versez une couche de pâte un peu épaisse. Faites cuire d'un côté, retournez la crêpe et faites dorer l'autre côté.

Servez les crêpes chaudes en plat principal avec une salade de pissenlits aux lardons.

En version sucrée, ajoutez 2 cuillerées à café de sucre à la pâte et servez les crêpes avec une compote de fruits, de la confiture ou du fromage blanc sucré.

Bon à savoir : les crêpes alsaciennes se distinguent de celles des autres régions par leur petite taille et leur épaisseur. Elles se préparent aussi en plat principal avec un reste de viande cuite finement émincée, ou des petits pois frais cuits et une sauce Béchamel servis à part. Pour les crêpes servies en dessert ou au goûter, on ajoute à la pâte des cerises ou de fines rondelles de pommes.

CUISSES DE GRENOUILLES À LA CRÈME

6 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 30 min

6 douzaines de cuisses de grenouilles • 1 petit blanc de poireau
• 3 échalotes • 1 gousse d'ail • 1/2 citron • 1 bouquet garni
• 1 cuil. à soupe de persil et 1 cuil. à soupe de ciboulette
ciselés • 30 g de beurre • 20 cl de crème liquide • 2 jaunes
d'œufs • 25 cl de vin blanc sec • 10 cl de fumet de poisson
• 4 cuil. à soupe de farine • sel • poivre

Réalisation

Hachez les échalotes et émincez le blanc de

poireau en fines rondelles. Rincez et épongez les cuisses de grenouilles. Roulez-les dans la farine puis secouez-les pour en éliminer l'excédent. Chauffez le beurre dans une sauteuse. Mettez-y les cuisses de grenouilles à revenir, 8 à 10 minutes, selon leur grosseur. Égouttez-les.

Ajoutez le hachis d'échalotes et le poireau dans la sauteuse. Remuez sur feu doux, 10 minutes, puis versez le vin blanc et le fumet de poisson. Ajoutez l'ail pilé, le bouquet garni, du sel et du poivre. Faites réduire de moitié.

Filtrez le fumet de cuisson. Mettez à nouveau à frémir. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et un peu de bouillon chaud. En remuant sans cesse, versez doucement ce mélange dans la sauteuse. Continuez de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe, sans la faire bouillir. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez un filet de jus de citron.

Mettez les cuisses de grenouilles à réchauffer dans la sauce, toujours sans faire bouillir. Parsemez de ciboulette et de persil ciselés et servez.