

Concombre à la crème

Pour 4 personnes :

1 concombre

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

vinaigre, sel



Peler le concombre et le couper en rondelles. Le saler pour le laisser égoutter.

Émincer l'oignon, le mélanger au concombre dans un saladier. Ajouter la crème fraîche et un peu de vinaigre. Saler.

Salade de chou rouge simple

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 0 minutes

Portions: 6

Ingrédients

1 chou rouge

1 oignon blanc

1 petit piment vert doux

Quelques pincées de sel

Vinaigrette:

1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale

1/4 tasse (65 ml) de vinaigre

Méthode

1 Fendre le chou rouge en quatre. Enlever les grosses côtes des feuilles extérieures.

2 Couper chaque quartier très finement.

3 Émincer l'oignon en rondelles.

4 Tailler le piment vert doux en fines lanières.

5 Mêler ensemble le chou râpé, l'oignon et le piment vert.

6 Saupoudrer légèrement de sel.

7 Vinaigrette: Mêler ensemble l'huile et le vinaigre. Verser sur la salade avec ses assaisonnements préférés.

RECETTE DES SPÄTZLE AU FROMAGE

(Bade Wurtemberg)

La cuisine allemande est essentiellement une cuisine régionale et familiale. Chaque région a sa spécialité. Bien que le duché de Souabe ait disparu il y a plusieurs siècles, la majorité du Land de Baden-Württemberg et une partie de la Bavière sont toujours considérées comme souabes, et Stuttgart en demeure la capitale.

L'élément de base de la cuisine souabe est le Spätzle, un plat de pâtes que l'on peut servir avec du fromage « Käsespätzle », ou en accompagnement de viande.

Ingrédients pour quatre personnes :

400 g de farine, 4 œufs,
1 c. à café de sel,
quelques c. à soupe d'eau froide,
1 c. à soupe d'huile,
250 g de fromage râpé (emmental par ex.), 100 g de beurre,
4 oignons coupés en fines rouelles, poivre.



Préparation :

Préparer une pâte à spätzle avec la farine, les œufs, le sel et l'eau.

Ajouter peu à peu l'eau et fouetter la pâte jusqu'à obtenir une pâte ferme. Laisser reposer quelques instants.

Dans une grande cocotte, porter à ébullition une grande quantité d'eau à laquelle vous aurez ajouté le sel et l'huile.

Avec un large couteau, étaler la pâte en une couche mince sur une planche, la découper en fines lanières que vous ferez glisser au fur et à mesure dans l'eau bouillante. Vous pouvez aussi utiliser une râpe ou une presse spéciale à spätzle.

Dès que les spätzle remontent à la surface, les sortir avec une écumoire, les passer sous l'eau froide dans une passoire et les égoutter.

Dans une grande poêle, faire dorer les rouelles d'oignon dans le saindoux ou le beurre, ajouter les spätzle et les faire dorer légèrement.

Ajouter le fromage râpé avec beaucoup de poivre, couvrir et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Selon le goût, saupoudrer les spätzle de ciboulette émincée. Servir avec une salade verte.



Pikante Senf-Bratwürste

(bratwurst à la moutarde)

Pour 4 personnes :

4 bratwurst

2 cuillères à soupe de moutarde

huile

Cuire à l'eau les saucisses 10 mn, les égoutter et les laisser refroidir.

Badigeonner les saucisses avec la moutarde. Chauffer l'huile dans une poêle, y dorer les saucisses.

Escalope à la viennoise

Escalope de veau ou de porc géante panée

Escalope panée: assaisonner, fariner, passer dans de l'oeuf battu, puis dans de la chapelure. Rôtir comme indiqué ci-dessus, puis entreposer au chaud.

Conseil: afin d'obtenir une jolie croûte dorée, rôtir les escalopes immédiatement après les avoir panées.

Fischfrikadellen

(fricadelles de poisson)

Pour 4 personnes :

600 g de filets de poisson

2 oeufs

1 oignon

chapelure

sel, poivre

huile



Mixer les filets avec les oeufs, de la chapelure et l'oignon et assaisonner.

Chauffer une poêle avec de l'huile et y déposer des palets faits avec la farce. Faire dorer de chaque côté et laisser cuire doucement. Servir avec une salade

Harengs au vinaigre (rollmops)

Entrée

Préparation : 20mn

Ingrédients :

- une dizaine de harengs bien frais, nettoyés, sans tête ni nageoires et dont on a levé toutes les arêtes
- 3 dl de vin blanc sec
- 1 dl de vinaigre blanc (si possible à l'estragon)
- 2 carottes coupées en fines rondelles
- 2 gros oignons blancs coupés en fines tranches
- 1 citron coupé en fines tranches
- thym, laurier
- persil
- cornichons

Préparation :

Ranger les harengs dans un plat (genre plat en pyrex).

Amener à ébullition le mélange vin/vinaigre dans lequel on a placé tous les autres ingrédients, puis laisser cuire quelques instants.

Verser ce mélange sur les harengs et placer le plat sur feu doux pour faire cuire à feu doux une petite dizaine de minutes.

Faire refroidir : les enrouler autour d'un cornichon et piquer avec un cure-dents

Bratkartoffeln - pommes de terre sautées allemandes



Temps total: 1h à 2h

Temps de préparation: 15 min.

Temps d'attente: cuire les pommes de terre la veille

Temps de cuisson: 30 + 10

INGRÉDIENTS :

2,0 kg pommes de terre

250 ml lardons

250 ml oignon jaune émincé

125 ml huile végétale

sel et poivre

persil (facultatif)

PROGRESSION :

1. Faire bouillir les pommes de terre dans leur peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore bien fermes - ne pas trop cuire;
 2. Laisser refroidir; peler et couper en rondelles / cubes;
 3. Dans une poêle, faire sauter doucement les lardons jusqu'à ce qu'ils prennent un peu de couleur; retirer à l'aide d'une écumoire et réserver;
 4. Faire sauter les oignons dans le gras du lard doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides; retirer à l'aide d'une écumoire et réserver;
 5. Verser l'huile végétale dans le reste de gras de lard; chauffer sur feu moyen; ajouter les pommes de terre et faire rissoler jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et légèrement croustillantes;
 6. Incorporer les oignons et les lardons; saler et poivrer; bien mélanger et réchauffer le tout.
-

Currywurst (=traditionnelle saucisse allemande)**Ingrédients (2 personnes):**

2 grosses saucisses type francfort ou Nuremberg (Bratwurst)

200 ml de coulis de tomate ou de ketchup

50 ml de vinaigre

1 petit oignon

1 c à c de moutarde

1 c à c de curry (en poudre)

1 c à c de sel pimenté

Sel

Poivre

½ c à c de sucre

1 c à s d'huile d'olive

Préparation:

Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive.

Dans un bol, mélanger le vinaigre, la moutarde, le sucre, le sel. Ajoutez-y le coulis de tomates et remuer bien.

Verser la préparation dans la casserole avec l'oignon et laissez mijoter 5 à 10 min.

Dans une poêle, faire griller la ou les saucisses dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Couper la ensuite en en gros tronçons.

Disposer les morceaux dans une assiette, verser la sauce dessus et saupoudrer de curry en poudre.

RECETTE DE LA FORET NOIRE

Ingrédients pour un moule de 26 cm:



- 100 g de beurre (+ un peu pour le moule)
- 100 g de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 70 g d'amandes en poudre
- 100g de chocolat en poudre
- 50g de farine
- 50g de maïzena
- 2 cuillérées à café de levure en poudre
- 7 cuillérées à soupe de kirsch
- ½ l de crème liquide entière
- 700g de griottes confites / confiture de cerises
- 1 cuillérée à soupe de copeaux de chocolat râpé

Préparation :

- Enduire de beurre le fond du moule.
- Préchauffer le four à 180°C / Th 5/6
- Remuer avec délicatesse le beurre avec le sucre vanillé (obtenir un mélange «mousseux»)
- Ajouter les œufs, les amandes et le chocolat en poudre.
- Filtrer et bien ensemble la farine et l'amidon.
- Verser la pâte dans le moule et mettre au four pendant 30 à 40 min, à mi-hauteur.
- Laisser reposer le gâteau 12h; ensuite le couper en 3 disques horizontaux
- Verser goutte à goutte le kirsch sur le disque du dessus.
- Battre la crème avec le *Kremfix*
- Laisser s'égoutter les cerises. Puis sur 2 disques, étendre la confiture, les cerises et recouvrir de crème chantilly.
- Enduire le disque du haut seulement avec de la crème et le saupoudrer de copeaux de chocolat.
- Injecter 16 rosettes de crème sur le dessus et décorer chacune avec une cerise confite.

Recette de l' Apfelstrudel

20 novembre 2005 :: Cuisine Gastronomie ::

Recette complète de l' Apfelstrudel : ce célèbre dessert Allemand.

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 6 à 8 belles pommes à tarte râpées
- 150g de raisins secs
- 100g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 5 cuiller à soupe de sucre



- 1 cuiller à soupe de poudre d'amandes
- 1 cuiller à soupe de chapelure
- 1/2 cuiller à café de cannelle
- Sucre glace

Ustensiles

- un saladier de préparation
- un plat à tarte

Préparation

- Mettez à tremper les raisins secs dans de l'eau chaude.
- Étalez les deux rouleaux de pâte feuilletée, et mettez une des pâtes dans un plat à tarte au préalablement beurré.
- Étalez la crème sur la pâte, jusqu'à deux centimètres du bord.
- Dans un saladier de préparation, mélangez les pommes râpées, les raisins secs, le sucre, la poudre d'amande, la chapelure et la cannelle.
- Étalez le mélange préparé sur la première pâte, puis humectez, recouvrez de la deuxième pâte, en collant bien les bords.
- Badigeonnez le dessus de l'apfelstrudel avec du beurre fondu et mettez au four, thermostat 6, pendant une heure en rebeurrant un peu la pâte toutes les 20 minutes.

Finition, présentation et conseils

Lorsque le gâteau est bien refroidi saupoudrez avec le sucre glace.



Rote Grütze

Hambourg

(Compotée hambourgeoise de fruits rouges)

Pour 4 personnes :

500 g de groseilles

125 g de cassis

500 g de fraises

250 g de framboises

1/2 L de jus de groseilles (ou de n'importe quel fruit rouge)

1 sachet de poudre pour crème pâtissière vanille (35 g de poudre pour 500 mL de liquide) (genre *Alsa*, *Ancel* ou *Impérial* (de préférence, chez *Intermarché*, *Auchan*))

60 g de sucre

(vous pouvez remplacer les fruits par un mélange de fruits rouges surgelés)

Laver les fruits sauf les framboises, couper les fraises en morceaux. Les laisser s'égoutter.

Mélanger la poudre du pudding avec 5-6 cuillères à soupe de jus de fruits. Verser le reste du jus dans une casserole, rajouter le sucre. Lorsque c'est chaud, verser la poudre à pudding et laisser cuire à feu doux, en mélangeant jusqu'aux premiers bouillons.

Retirer du feu, ajouter les fruits, et mélanger. Verser dans un moule, laisser refroidir puis mettre au frais.

Servir avec une sauce vanille, ou de la crème chantilly.

