

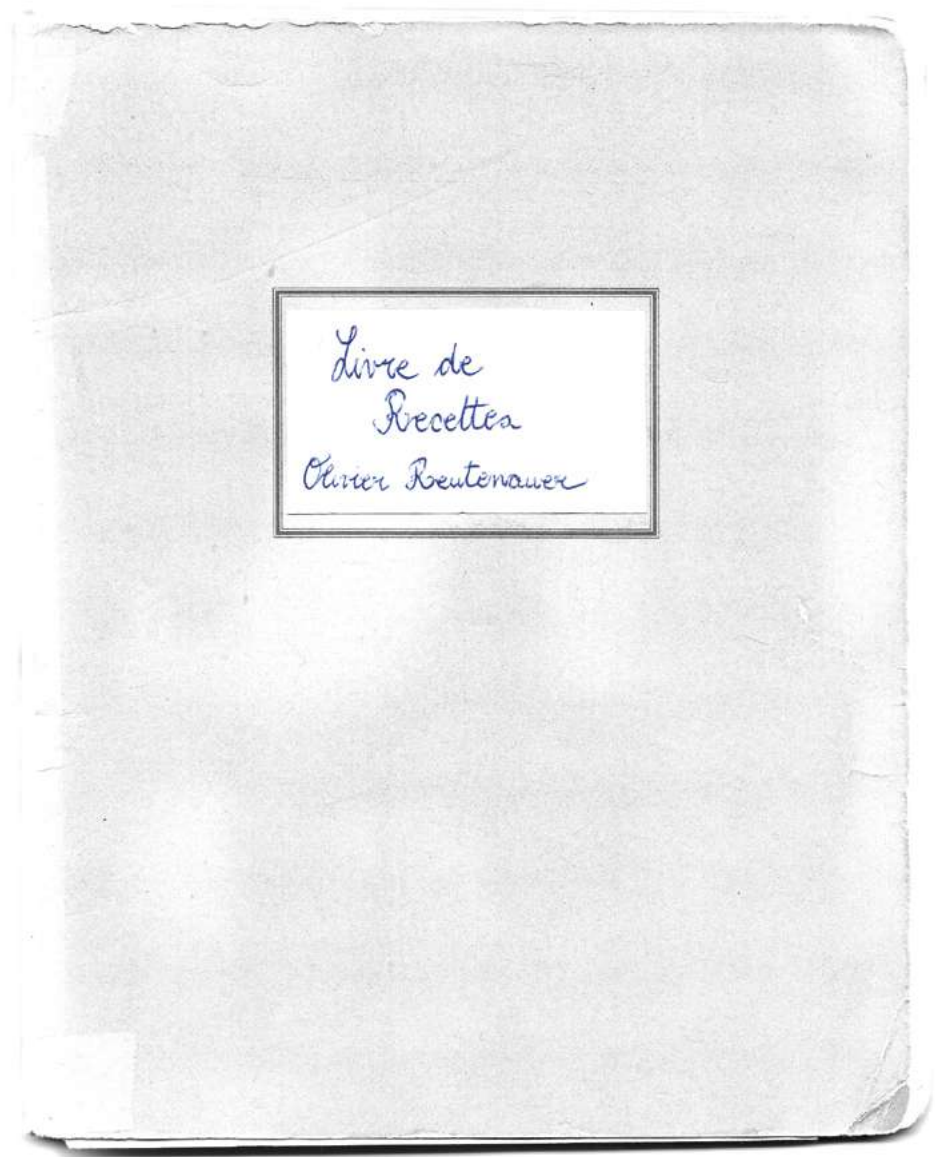
REZANA



« En Allemagne, c'est beaucoup,
mais ce n'est pas bon.
En France, c'est bon, mais ce
n'est pas beaucoup.
En Alsace, c'est bon
et c'est beaucoup. »

OLIVIER REUTENAUER	7	
TOURTE À LA VIANDE		8
KUGELHOPF		12
BERTRAND PICARD	15	
QUENELLES DE FOIE		16
CHOUCROUTE		18
TARTE AUX POMMES		20
ANNE LUISIER	23	
SALADE DE PISSENLITS		24
CONFITURE D'ÉGLANTINES		26
SAUCE AU RAIFORT		28
KUGELHOPF SALÉ		30
POÈME D' A. SAMAIN	33	
CATHERINE KALTENRIEDER	35	
CHOUCROUTE		
DE POISSONS		36
FLAMENKUCHE		38
BAECKEOFFE		40
JULIEN KRAUSS	43	
FERA DU LAC MARINÉE		
AU SEL DE BEX		
ET BRICELETS ALSACIENS		44
FLEISCHSCHNACKA		
AVEC ASPERGES		
ET MORILLES		46
FRAISE ET RHUBARBE		
AVEC DES KAESKUECHES		48
MAX-OLIVIER BOURCOUD	51	
TRUITE AUX AMANDES		52
POT PIE AUX CHAMPIGNONS		
ET CHÂTAIGNES		54
REMERCIEMENTS	57	

OLIVIER REUTENAUER



OLIVIER REUTENAUER
«Il y a une seule chose que je regretterais de casser dans
ma cuisine, c'est le moule à Kugelhopf de ma maman.»

PLATS
Tourte à la viande
Kugelhopf

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Filet mignon de porc	1	
Saucisse paysanne	350	g.
Champignons de Paris entiers	1	boîte
Pâte brisée	1	
Pâte feuilletée	1	
Épices	4	
Riesling		
Jaune d'œuf	1	
Crème fraîche		

PRÉPARATION

Couper le filet mignon en 3 ou 4 morceaux, puis chaque morceau en fines lamelles. Faire mariner cette viande dans le Riesling et les 4 épices durant quelques heures. Ajouter ensuite la saucisse sortie préalablement de la peau, les champignons coupés en 2 ou 4 suivant leur grosseur, assaisonner. Étaler la pâte brisée, y déposer la viande et recouvrir de pâte feuilletée. Faire 1 cheminée.

VARIANTE

Faire revenir des oignons, mixer 150g. de foie de volaille et rajouter le tout au mélange de viande.

Recette de la maman d'Olivier.



d'œuf en neige, forme et les ajouter au tout.
Les biscuits seront trempés dans de l'eau de vie
diluée. Mettre en forme et recouvrir de crème
Chantilly.

Recette : Courte à la viande (de Jean-Pierre Gessler)
pour 1 personne

- 1 filet mignon de porc*
- de la saucisse parpaenne (baerabrotwurst) ≈ 350 g
- 1 boîte de champignons de Paris entiers
- pâte brisée
- pâte feuilletée (pour le couvercle)

pour la marinade : 4 épices, vin blanc
(Riesling)

pour verser dans la cheminée, en fin de
cuisson : du jaune d'œuf battu avec de la
crème fraîche.

Couper le filet mignon en 3 ou 4 morceaux, puis
chaque morceau en fines lamelles. Faire mariner
cette viande dans le Riesling et les 4 épices durant
quelques heures. Ajouter ensuite la saucisse sortie

préalablement de la peau, les champignons
coupés en 2 ou en 4 suivant leur grosseur,
assaisonner. Étaler la pâte brisée, y déposer
la viande et recouvrir de pâte feuilletée.
Faire 1 cheminée.

Variante : faire revenir des oignons
mixer ≈ 150 g de foie de volaille
et rajouter le tout au mélange de
viande.

de Christiane Wanner Millefeuille à la strasbourgeoise
pour 4 personnes (des Glaceries)

250g de pâte feuilletée

1 bte de foie gras de 250g (ou un autre
100 g de beurre) pâte fin ms alors
réduire la quan-
tité de beurre

1 truffe de 20g hachée

1 c à café de porto

sel, poivre

2 c à soupe de crème double

4 c à soupe de gelée de volaille



PRÉPARATION

Mettre la farine dans une terrine et y creuser un puits ; verser le sucre et la pincée de sel sur les bords du puits, la levure délayée dans le lait dans le puits puis le beurre ramolli (dans un peu de lait) et enfin l’œuf. Travailler la pâte à partir du milieu en la soulevant pour y faire entrer de l’air jusqu’à ce que la pâte se décolle du bord de la terrine (= principe valable pour toutes les pâtes levées). Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu de lait, si elle est trop liquide, un peu de farine. Laisser lever la pâte. Lorsqu’elle a doublé de volume (ou même plus), la retravailler. Pour le Kugelhopf sucré, j’ajoute à ce moment-là 100 g. de raisins secs trempés dans du rhum (dans une petite casserole, sur feu doux : rhum à la hauteur des raisins. Quand les raisins ont «bu» tout le rhum, c’est bon!).

Recette de la maman d'Olivier.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Farine	750	g.
Beurre	200	g.
Sucre	80	g.
Œuf	1	
Lait	5	dl.
Sel	1	pincée
Raisins secs épépinés	100	g.
Levure boulangère	1	paquet

BERTRAND PICARD



BERTRAND PICARD
«Une fois j’ai voulu aider ma maman à la cuisine. Elle m’a dit
qu’elle avait déjà assez de soucis comme ça.»

PLATS
Quenelles de foie
Choucroute
Tarte aux pommes



PRÉPARATION

Passer à la moulinette le foie, le lard, la mie de pain trempée dans du lait et pressée, les oignons et l’ail revenus dans un peu d’huile. Mettre le tout dans une terrine, incorporer les œufs battus en omelette, la semoule, le persil finement haché, assaisonner et bien travailler cet appareil ; mouler les quenelles en forme d’œuf à l’aide de deux cuillères à soupe trempées dans l’eau chaude et les faire pocher dans l’eau salée frémissante environs 12 mn.
Les quenelles de foie se servent chaudes, saupoudrées de croûtons frits au beurre ou d’oignons revenus dans le beurre, accompagnées d’une salade verte. Elles se servent également avec une choucroute traditionnelle.

SUGGESTION

L’eau de la cuisson des quenelles constitue un excellent bouillon, permettant d’y incorporer du persil vert haché, des vermicelles fins ou des petits croûtons grillés ou séchés au four.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.

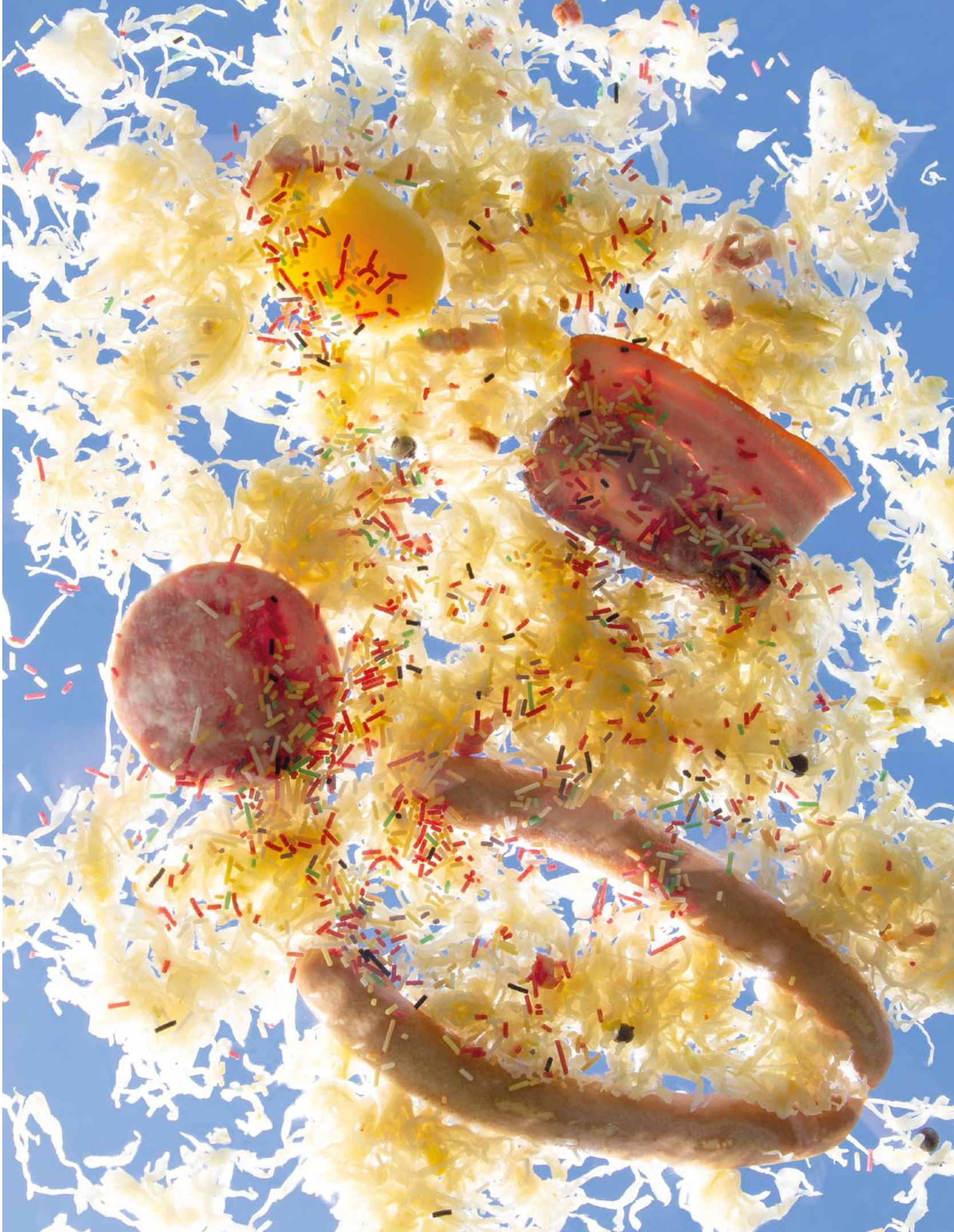
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Foie de porc ou de génisse	250	g.
Mie de pain	100	g.
Lard fumé assez gras	125	g.
Oignons	100	g.
Semoule de blé fin	50	g.
Persil vert	1	bouquet
Ail	1	gousse
Œufs	2	
Sel		
Poivre		
Muscade		
Eau salée	3	l.
Huile		
Lait		

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Chou à choucroute crue	1,5	kg.
Graisse d'oie		
Plate-côte de bœuf	2	
Côtelettes de porc fumé	2	
Bouillon		
Filet de porc	1	
Lard fumé		
Saucisson de Lorraine	1	
Saucisses de Francfort	2	
Saucisses de Strasbourg	2	
Riesling	1	bouteille
Champagne	1	bouteille
Truffes fraîches		

PRÉPARATION

Durée de la préparation : 4 jours! Le premier jour sera employé à faire fondre la plus pure des graisses d'oie. Le lendemain, l'opération commence, en prise directe. On tapisse le fond d'une marmite en terre, de plate-côte de bœuf, les os en-dessous. On recouvre la viande de bouillon et de Riesling, saler et poivrer. On met ensuite des couches alternées de choucroute et de graisse d'oie, en introduisant du lard et des côtelettes de porc fumé. Cette préparation va au feu doux pendant 4 ou 5 h. On l'enlève et on la laisse refroidir. Le jour suivant, on remet la marmite au feu en mouillant d'une demi-bouteille de champagne environ, feux doux pendant 3 ou 4 h. Enlever du feu. Enfin, le 3^{ème} jour, remettre le plat à feux doux pendant 4 h. Ajouter ce qu'il faut de champagne pour mouiller la choucroute. 2,5 h avant de servir, intercaler un morceau de filet de porc désossé et 30 mn après, un gros saucisson de Lorraine, des saucisses de Francfort, de Strasbourg et 1 h avant de présenter le chef-d'œuvre, quelques truffes fraîches.

Recette d'Horizon d'Alsace numéro 12, automne 1973



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Pâte brisée	250	g.
Pommes	1	kg.
Crème	1	pot
Lait	1	tasse
Sucre	125	g.
Cannelle en poudre		
Sucre vanillé	1	sachet
Œufs	2	

PRÉPARATION

Foncer une tourtière beurrée ; éplucher les pommes, les couper en quartiers ou en huitièmes si elles sont grosses ; inciser ces derniers pour faciliter la cuisson et les disposer concentriquement sur la pâte : les saupoudrer de sucre et de cannelle ; faire cuire à four très chaud environs 25 mn. Lorsque les pommes sont cuites, on les recouvre du mélange d'œufs, de lait, de crème, de sucre et de sucre vanillé. Terminer la cuisson pendant environ 20 mn. Après la cuisson, démouler la tarte sur une grille et saupoudrer de sucre glace et de cannelle. Elle peut se déguster tiède ou froide.

VARIANTE

Cette recette peut s'appliquer à toutes sortes de fruits, tels que poires, cerises, mirabelles, myrtilles, etc. Les vergers d'Alsace et les forêts des Vosges sont prodigues de fruits de bonne qualité. Très souvent le repas du soir se compose d'une soupe aux légumes suivie d'une tarte aux fruits parfumée et savoureuse.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.



ANNÉE MUSIQUE



ANNE LUISIER
«On peut dire que je suis tombée amoureuse de l'Alsace!»

PLATS
Confiture d'églantines
Salade de pissenlits
Sauce au Raifort
Kugelhopf salé



PRÉPARATION

Mettre les pissenlits nettoyés, lavés plusieurs fois et égouttés dans un saladier. Faire rissoler le lard coupé en dés dans un peu d’huile et le verser sur les pissenlits. Mettre le vinaigre dans la poêle chaude puis le verser dans le saladier.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Pissenlits	500	g.
Lard maigre fumé	150	g.
Sel		
Poivre		
Oignon		
Vinaigre de framboise		
Huile de noix		

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Églantines vidées de leurs graines	600 g.
Sucre	100 g.
Vin blanc	1 verre
Eau	2,5 dl.

PRÉPARATION

En principe, sur les marchés locaux, au début de l'automne, on peut acheter la marmelade d'églantines passée au tamis, mais non cuite. Sinon il faut procéder de la façon suivante : gratter l'intérieur des églantines, afin d'ôter les graines : faire macérer ces églantines dans l'eau fraîche et un peu de vin blanc (3-4 jours au frais, à la cave). Les passer ensuite dans un tamis fin et ajouter à cette purée le sucre. Faire cuire, en remuant jusqu'à épaississement, à feu doux. Après refroidissement mettre en bocaux et couvrir.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Raifort râpé finement	200 g.
Mis de pain	200 g.
Crème fraîche	1 pot moyen
Sucre	1 pincée
Lait	
Sel	1 pincé
Moutarde	1 cuillerée
Vinaigre de vin	1 cuillerée à soupe

PRÉPARATION

Faire macérer et gonfler le raifort râpé 10 mn dans un peu de bouillon chaud. Dans une terrine, travailler la mie de pain, le vinaigre, la moutarde ; ajouter le raifort, bien mélanger ; incorporer la crème, le sel et le sucre. Servir la sauce froide. Les sauces au raifort accompagnent à merveille la viande et les légumes bouillis du pot-au-feu, les viandes froides, certains rôtis. Dès le Moyen-Age, on rattache à la série des salades, le raifort cru râpé accommodé avec du sel et du vinaigre, nommé «excellent hors-d'œuvre» par une médecin du XVI^{ème} siècle! C'est au début de l'hiver que les paysans faisaient provision de moutarde et de raifort, pour assurer leurs sauces de la saison.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.





INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Farine	500	g.
Beurre	200	g.
Œufs	2	
Lait	2,5	dl.
Sel	2	cuillerées
Lardon	200	g.
Noix	150	g.
Levure boulangère	25	g.

PRÉPARATION

Faire tiédir légèrement le lait. En prélever un demi verre pour délayer et laisser gonfler la levure. Dans le reste de lait, ajouter le beurre et le sel. Dans une terrine, mettre la farine, y faire une fontaine, verser les œufs et y ajouter la pâte et la pétrir à la main en l’aérant le plus possible (autrefois on travaillait ainsi la pâte pendant 1,5 h). Lorsque la pâte se décolle bien, incorporer la levure ; battre encore la pâte («klopfe») durant quelques instants, puis la ramener au fond de la terrine et la recouvrir d’un linge. La pâte doit lever 1h environ dans un endroit tiède. Dès qu’elle est bien levée, tapoter (rompre) la pâte et y incorporer les lardons rôtis et les noix émiettées. Beurrer un moule à Kugelhopf et garnir ses cannelures de noix ; y verser doucement la pâte et laisser lever à nouveau jusqu’à ce qu’elle dépasse un peu les bords du moule. Faire cuire à four moyen environ 45 mn ; le Kugelhopf doit être doré ; pour l’apéro, accompagner d’un verre de bon vin d’Alsace.

Recette des Vins d’Alsace.

Dans la cuisine ou flotte une senteur de Thym,
Au retour du marché, comme un soir de butin,
S'entassent pêle-mêle avec les lourdes viandes
Les poireaux, les radis, les oignons en guirlandes,
Les grands choux violets, le rouge potiron,
La tomate vernie et le pale citron.
Comme un grand cerf-volant la raie énorme et plate
gît fouillée au couteau, d'une plaie écarlate.
Un lièvre au poil rougi traîne sur les pavés
Avec des yeux pareils à des raisins crevés.
D'un tas d'huîtres vidé d'un panier couvert d'algues
Monte l'odeur du large et la fraîcheur des vagues.
Les cailles, les perdreaux au doux ventre ardoisé
Laissent, du sang au bec, pendre leur cou brisé ;
C'est un étal vibrant de fruits verts, de légumes.
De nacre, d'argent clair, d'écailles et de plumes.
Un tronçon de saumon saigne et, vivant encor,
Un grand homard de bronze, acheté sur le port,
parmi la victuaille au hasard entassée,
Agite, agonisant, une antenne cassée.

CATHERINE KALTENRIEDER



CATHERINE KALTENRIEDER
«Ce que j’aime dans la cuisine, c’est qu’elle est différente
chez chacun, c’est comme une signature.»

PLATS
Flamenkuche
Choucroute aux poissons
Baeckeoffe



PRÉPARATION

Faire rincer puis presser la choucroute entre la paume des mains à plusieurs reprises afin d'en extraire l'acidité. Faire suer dans une cocotte l'oignon émincé dans un peu de beurre. Ajouter la choucroute, la poitrine fumée, mouiller avec 20 cl de Riesling. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni puis laisser mijoter à couvert pendant 1 h. Mettre les morceaux de haddock dans une casserole de lait froid. Faire frémir le tout pendant 10 mn. Réserver au chaud. Préchauffer le four à 210°. Hacher une échalote, couper le citron en rondelle. Étaler un peu de beurre dans le fond d'un plat creux allant au four. Déposer les poissons, les rondelles de citron, l'échalote, les herbes, les moules. Saler, poivrer. Placer la plaque dans le four et laisser cuire 7 mn. Dans une poêle chaude huilée faire revenir les gambas et les St-Jacques 2 mn de chaque côté. Dans une casserole, mettre les échalotes hachées, recouvrir de vin blanc. Démarrer à feu vif. Une fois le mélange complètement réduit à sec, ajouter la crème fraîche. Laisser bouillir 2 mn, baisser le feu. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux progressivement. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Ajouter le sel et le poivre. Passer au chinois. Disposer la choucroute puis les poissons, moules, gambas et noix de St-Jacques sur assiette. Accompagner de la sauce et servir bien chaud.

Recette des Vins d'Alsace.

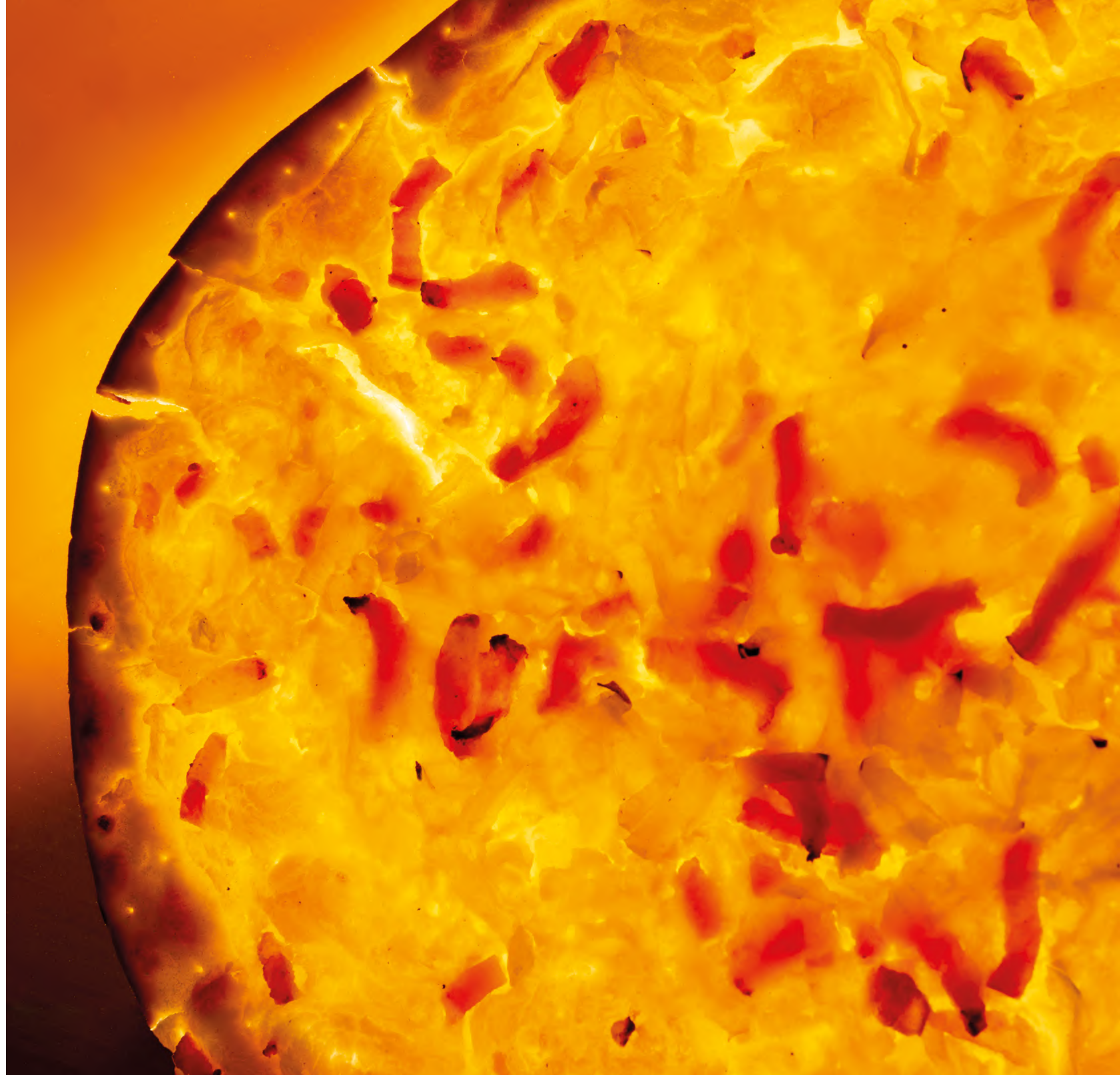
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Chou à choucroute crue	1,5	kg.
Oignon	1	
Baies de genièvre	10	
Poitrine fumée	1	
Feuille de laurier	1	
Beurre	200	g.
Lait	5	dl.
Huile	2	cuillerées à soupe
Lotte	300	g.
Haddock fumé	300	g.
Gambas	12	
Moules	12	
Noix de St-Jacques	6	
Riesling	40	cl
Échalote	3	
Citron	1	
Ciboulette-aneth		
Crème fraîche	15	cl.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Pâte de pain	500	g.
Oignons	2	
Crème épaisse	40	cl.
Lardon de poitrine fumée	60	g.
Huile de colza	1	cuillerée
Sel		
Noix de muscade râpée		
Poivre		

PRÉPARATION

Abaissier la pâte très mince, l'étaler sur une pelle de boulanger ou sur la plaque du four à gaz ; recouvrir d'oignons, de lardons et de crème assaisonnée ; arroser ce mélange d'huile de colza. Cuire à four très chaud ou si possible à four ouvert dans un ancien four à pain à la chaleur des flammes «flambant» sur la tarte. Elle se déguste brûlante.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.





PRÉPARATION

Faire mariner la viande pendant 24 h dans le vin blanc avec les épices, quelques oignons émincés en rondelles. Dans la terrine en terre, disposer une couche de pommes de terre émincées, puis les viandes, une couches d'oignons émincés. Mouiller avec le vin blanc de la marinade et, si nécessaire, rajouter un peu de bouillon de bœuf jusqu'à la moitié de la terrine, saler. Fermer la terrine avec son couvercle et faire cuire à four chaud pendant 3 h. Servir tel quel dans la terrine.

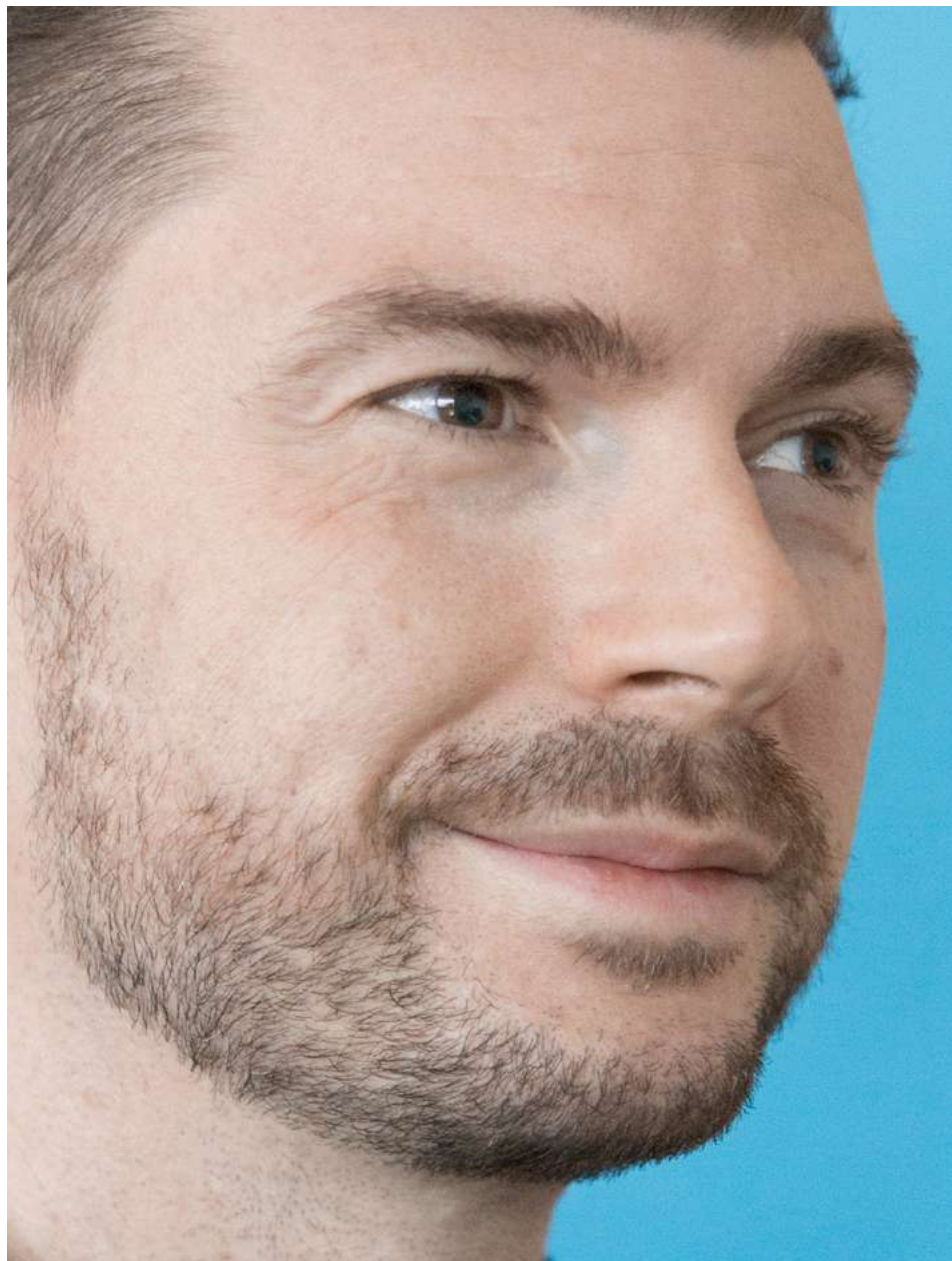
VARIANTE

Ajouter quelques rondelles de carottes aux pommes de terre ; pour corser le goût, faire revenir les viandes quelques instants avant de les mettre dans la terrine.

Recette inconnue.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Échine de porc	500	g.
Gîte de bœuf	500	g.
Épaule d'agneau	500	g.
Queue de porc	1	
Pommes de terre	1,5	kg.
Oignons	250	g.
Vin blanc d'Alsace sec	5	dl.
Poivre		
Bouquet garni		
Laurier		
Clous de girofle		

JULIEN KRAUSS



JULIEN KRAUSS
«Il faut toujours avoir une bonne sauce, un plat n'en est pas un sans sauce.»

PLATS
Fera du Lac marinée
au sel de Bex
Fleischschnacka avec
asperges et morilles
Fraise et rhubarbe avec
des Kaeskueches



PRÉPARATION

Réduir en poudre l’anis étoilé et le poivre. Mélanger les épices avec le sel fin, le sucre et le zeste du citron. Dresser une première couche de ce mélange au fond d’un plat. Y déposer les filets de féra, côté peau, et les recouvrir avec le reste du mélange. Filmer le plat et réserver au réfrigérateur pour 8 h. Rincer les filets de féra et les éponger. Les parsemer, côté chair, de cerfeuil et d’aneth émincés. Emballer les filets dans un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur pour 24 h. Trancher la féra, la servir avec des jeunes pousses, des légumes croquants et des beignets à la moutarde. Ajouter un filet d’huile d’olive et parsemer de fleur de sel pour terminer.

INFORMATION

Cette recette fait office de substitut à la recette de la féra marinée du chef Julien Krauss. La véritable recette reste secrète.

Recette du chef Stéphane Décotterd.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Filets de féra avec la peau	4	
Sucre	150	g.
Citron	1	
Anis étoilé	1	
Poivre aux 5 baies	1	cuillerée
Brins d’aneth	4	
Brins de cerfeuil	4	
Huile d’olive		
Sel fin	300	g.
Fleur de sel		

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Pâte à nouille	1
Restes de viandes cuites	
Oignon	1
Gousse d'ail	1
Sel	
Poivre	
Beurre	50 g.
Huile	1 verre

PRÉPARATION

Étaler la pâte à nouille, en une abaisse d'environ 3 mm d'épaisseur. Hacher finement les restes de viandes, l'oignon, l'ail et le persil ; rectifier l'assaisonnement. Recouvrir la pâte de cette farce et rouler le tout comme un «biscuit roulé» ; en coller les bords à l'eau tiède. Couper le rouleau de pâte farcie en tranches, environ 5 cm, les enfariner et faire dorer les tranches sur les deux côtés dans l'huile et le beurre. Ajouter ensuite 5 dl de bouillon chaud et laisser mijoter 20 mn à feu très doux. Servir avec une salade verte.

INFORMATION

Cette recette ne comprend que la réalisation des Fleischschnacka. La véritable recette reste secrète.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.





PRÉPARATION

Foncer une tourtière avec de la pâte brisée. Dans une terrine travailler le fromage blanc avec les 4 jaunes d’œufs et le sucre ; ajouter la fécule et la farine délayées dans le lait, la crème, la vanille et le citron râpé. Battre les blancs d’œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent ; remplir le fond de tarte de cet appareil et faire cuire à four chaud pendant 30 mn.
Après la cuisson retourner la tarte sur une grille jusqu’à refroidissement, pour éviter l’affaissement du fromage blanc et obtenir une surface lisse. Encore tiède, remettre la tarte dans sa position normale et la saupoudrer de sucre glace ; la servir telle quelle.

INFORMATION

Cette recette ne comprend que la réalisation des Kaeskueches. La véritable recette reste secrète.

Recette du Petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne de Marguerite Doerflinger.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Pâte brisée	300	g.
Fromage blanc	300	g.
Oeufs	4	
Sucre	125	g.
Lait	25	cl.
Crème	1	petit pot
Fécule	50	g.
Farine	25	g.
Sucre vanillé		
Zeste de citron râpé		

MAX-OLIVIER BOURCOUD



MAX-OLIVIER BOURCOUD
«Chaque fois que je me mets à cuisiner, c'est une aventure.»

PLAT
Truite aux amandes
Pot pie aux châtaignes
et champignons



PRÉPARATION

Saler et poivrer les truites vidées et nettoyées puis les rouler dans la farine. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et ajouter 20 g de beurre. Lorsqu'il mousse, déposer les truites farinées dans la poêle. Les laisser dorer 8-10 mn de chaque côté, à feu moyen. Pendant ce temps, faire blondir les amandes à sec dans une poêle, presser le citron et hacher finement le persil. Déposer les truites sur un plat, sans le jus de cuisson contenu dans la poêle. Faire fondre le reste du beurre dans la poêle essuyée avec un papier absorbant, ajouter le jus de citron, le persil, saler et poivrer. Verser cette sauce sur les truites, parsemer abondamment d'amandes grillées et servir aussitôt.

Recette des Vins d'Alsace.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Truites vidées	4	
Beurre	50	g.
Huile	2	cuillerées
Farine	4	cuillerées
Amandes effilées	70	g.
Citron	1	
Persil		
Sel		
Poivre		

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	
Pâte feuilletée	1	
Oignon rouge	1	
Mélange de champignons surgelés	300	g.
Champignons de Paris frais	250	g.
Châtaignes en bocal	100	g.
Bouillon de légumes	20	cl.
Vin blanc	10	cl.
Vin rouge	5	cl.
Farine	2	cuillerées
Sel	1	pincée
Poivre	1	pincée

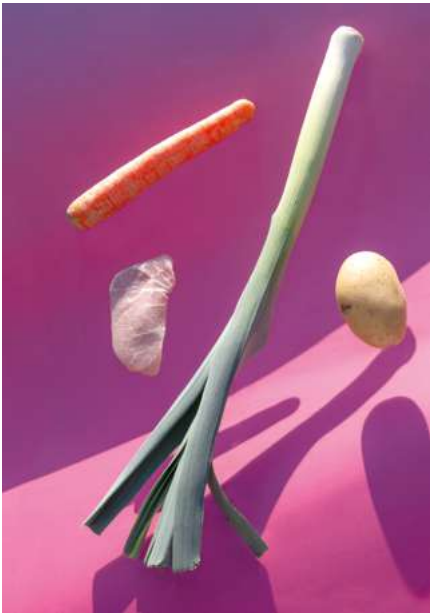
PRÉPARATION

Éplucher et émincer l'oignon finement. Le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile. Déglicer au vin rouge et laisser cuire jusqu'à évaporation. Réserver. Peler et couper les champignons de Paris en lamelles. Verser les champignons de Paris et le mélange de champignons surgelés dans la poêle avec les oignons. Faire revenir jusqu'à ce que l'eau des champignons surgelés soit évaporée. Ajouter les châtaignes coupées en petits morceaux, le bouillon de légumes et le vin blanc. Laisser cuire pendant 10 mn à feu moyen. Ajouter la farine et mélanger pour épaissir la sauce, ajouter du sel et du poivre selon votre goût. Verser la préparation dans des petites cocottes, étaler la pâte feuilletée sur les cocottes, à l'aide d'un pinceau badigeonner la pâte avec du lait et faire cuire au four pendant 20 mn à 180°.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les champignons de Paris par des cèpes pour apporter une touche festive au plat. Et en ajoutant des lardons ou un reste de blanc de poulet vous en faites un plat plus complet.





Ce travail a été réalisé en collaboration avec les membres de la Société des Alsaciens et des Lorrains de Suisse romande et de Lausanne pour fêter leurs 150 ans.

Ce livre de cuisine fait honneur à la gastronomie alsacienne, mais aussi aux membres de sa communauté qui ont permis la propagation de ses mets et de son savoir-faire à travers le monde et qui témoignent de la réussite de leur association.

Je souhaite remercier les membres, professeurs et intervenants externes qui ont permis la réalisation de ce projet.

Merci à
Olivier Reutenauer
Bertrand Picard
Anne Luisier
Catherine Kaltenrieder
Max-Olivier Bourcoud
Julien Krauss
Matthieu Gafsou

