

Recettes recueillies par
Marie-Joséphine Strich

CARNET DE RECETTES
Alsace

Éditions **QUEST-FRANCE**

Canard farci aux quetsches



Pour 8 personnes

1 canard de 1,5 kg
50 g de beurre
1 verre de vin blanc
Sel, poivre

Farce

200 g de quetsches
sèches
Eau-de-vie
5 foies de volaille
1 petit pain trempé dans
du lait
1 oignon
Persil haché
300 g de viande de bœuf
hachée
Sauge, muscade, poivre



Préparation

La veille

● Faire macérer les quetsches dans l'eau-de-vie.

Le jour même

● Hacher les quetsches égouttées, les foies de volaille, le pain au lait pressé.
● Y ajouter le persil et l'oignon revenus dans le beurre, la viande de bœuf hachée sans oublier les épices et le sel.
● Emplir le canard de cette farce et recoudre.
● Mettre au four, à 180 °C (th. 6), pendant 90 min en prenant garde d'arroser de temps à autre de vin et d'eau.

Oie farcie de la Saint-Martin

Martinsgans

11 novembre



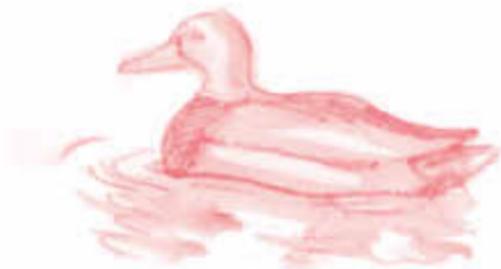
Pour 10 personnes

1 grosse oie (5-6 kg)
1 foie d'oie
500 g de viande de porc
hachée
200 g de mie de pain
1 œuf
Persil
Échalote
Muscade
Sel, poivre



Préparation

- Vider et flamber l'oie.
- Mélanger les différents ingrédients pour obtenir la farce qui sera disposée dans la volaille.
- Recoudre.
- Mettre à four moyen à 180 °C (th. 6) (compter 30 min par kilo).
- Des marrons accompagnent traditionnellement ce plat.



Petits gâteaux de Noël au beurre

Butterbredalas



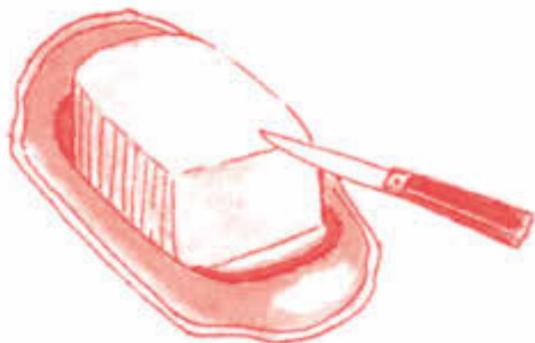
Ingédients

250 g de sucre
8 jaunes d'œufs
250 g de beurre
500 g de farine



Préparation

- Bien travailler le sucre et les œufs, ajouter le beurre ramolli et la farine.
- Laisser reposer au frais 2 h.
- Abaisser à 5 mm et découper des formes variées à l'emporte-pièce.
- Dorer au jaune d'œuf, placer sur une plaque beurrée et enfourner 10 min à four moyen à 150 °C (th. 5).



Petits gâteaux de Noël à l'amande



Ingrédients

250 g de beurre
250 g de sucre
2 œufs
250 g d'amandes moulues
Cannelle
1 pincée de levure
100 g d'orangeade
1 zeste de citron
500 g de farine
1 jaune d'œuf pour dorer
1 pincée de sel



Préparation

- Incorporer le beurre ramolli au sucre, aux œufs, aux amandes, à la cannelle, au sel, à la levure, à l'orangeade, sans oublier le zeste râpé.
- Ajouter la farine.
- Réserver au frais une nuit.
- Abaisser la pâte à 4-5 mm et découper avec l'emporte-pièce des étoiles, cœurs, trèfles, personnages, animaux...
- Dorer au jaune d'œuf, placer sur une plaque beurrée et enfourner 10 min à four moyen à 150 °C (th. 5).

Pflûta de carnaval à la confiture



Ingrédients

30 cl de lait coupé d'eau
40 g de levure
de boulanger
1 kg de farine
2 pincées de sucre
150 g de beurre
6 œufs
Confiture
1 jaune d'œuf pour souder
Sucre fin pour saupoudrer
2 pincées de sel



Préparation

- Préparer un levain avec le lait tiède, la levure et 100 g de farine.
- Rouler en boule et laisser reposer 20 min.
- Ajouter au levain le reste de farine, le sucre, le sel, le beurre ramolli et les six œufs.
- Pétrir quelques instants et abaisser la pâte sur 5 mm.
- Découper à l'aide d'un verre ou d'une tasse des rondelles de 5 à 6 cm de diamètre.
- Garnir de confiture l'une des moitiés et la recouvrir de l'autre, souder avec le jaune d'œuf.
- Laisser lever 1 h.
- Plonger ces krapfen dans la friture chaude.
- Égoutter et saupoudrer de sucre fin.

Table des recettes

Soupes - 6

- Soupe aux poireaux - 7
- Soupe au cerfeuil - 8
- Soupe d'asperges - 8
- Soupe à l'oignon - 9

Entrées et salades - 10

- Vol-au-vent - 11
- Asperges de Hoerd - 12
- Tourte aux asperges - 13
- Tourte alsacienne - 14
- Tourte de la vallée de Munster - 15
- Tourte à la poule - 16
- Œufs durs farcis de champignons et sauce blanche - 17
- Tarte flambée - 18
- Tarte à l'oignon - 19
- Croissant au lard - 20
- Croissant aux restes de viande - 20
- Flan au jambon - 21
- Cervelas farcis - 21
- Salade de cervelas - 22
- Salade de lentilles - 22
- Salade de pommes de terre aux harengs - 23
- Salade d'épinards - 24
- Salade de betterave rouge - 24
- Salade de blancs de poireaux - 25
- Salade d'oignons blancs - 25
- Pâté vigneron - 26
- Pâté de foie gras d'Alsace - 27
- Terrine de lièvre - 28
- Mousse de foies de volailles - 29
- Pâté en croûte - 30

Poissons - 32

- Matelote à l'alsacienne - 33
- Choucroute aux poissons - 34
- Truite au bleu - 35
- Carpe frite du Sundgau - 36
- Sole ou carpe à la tartare - 36
- Friture de goujons ou de carpes - 37
- Sandre aux herbes - 38
- Quenelles de brochet - 39

Viandes, volailles et gibiers - 40

- Bäckeeoffa - 41
- Choucroute - 42
- Porc émincé aux légumes - 44
- Épaulé de porc - 45
- Collet de porc fumé
- pommes Marcaire - 46
- Côtes de porc à la paysanne - 47
- Rôti de viande hachée - 48
- Boulettes de viande - 49
- Quenelles de foie - 50
- Langue à la ménagère - 51
- Coq au riesling - 52
- Fricassée de poularde - 53
- Canard farci aux quetsches - 54
- Oie farcie de la Saint-Martin - 55
- Lapin à la tomate et au vin blanc - 56
- Civet de lièvre - 57
- Civet de chevreuil - 58
- Marcassin aux myrtilles - 59

Légumes et pâtes - 60

- Pommes de terre
- aux oignons et au lard - 61

Pommes de terre aux oignons - 62
Pommes de terre à la crème - 63
Pommes de terre à l'aigre - 63
Navets salés - 64
Carottes et navets au lard - 65
Carottes et céleri aux petits lardons - 66
Nouilles alsaciennes - 67

Sauces - 68

Sauce froide au raifort - 69
Mayonnaise - 70
Beurre d'écrevisses - 70
Farce - 71
Sauce vinaigrette à l'œuf - 71

Entremets et desserts - 72

Crème au vin blanc - 73
Fromage blanc - 74
Mousse à la framboise - 74
Crème au kirsch - 75
Kugelhopf - 76
Pain de poires - 77
Riewelekueche - 78
Pommes farcies cuites au four - 79
Pain de Noël - 80
Gâteau des trois Rois mages - 81
Agneau de Pâques - 82
Gâteau au vin d'Alsace - 82
Gâteau au vin rouge - 83
Mendiant - 84
Biscuit aux pommes ou aux poires - 85
Steinhouse - 86
Gâteau aux épices - 88
Gâteau aux noix - 89
Clafoutis aux prunes - 90
Glaçage des gâteaux - 91
Ganache à glacer les gâteaux - 91

Tartes - 92

Tarte croquante - 93
Tarte aux pommes - 94

Tarte aux quetsches - 95
Tarte aux reines-claude - 95
Tarte aux myrtilles - 95
Tarte de Linz - 96
Tarte au fromage blanc - 97

Petits gâteaux - 98

Petits fours aux noix - 99
Gâteaux à l'anis - 99
Petits gâteaux de Noël au beurre - 100
Petits gâteaux de Noël à l'amande - 101
Pflûta de carnaval à la confiture - 102
Beignets de carnaval - 103
Macarons aux amandes - 104
Schangalas - 104
Cuisse de petit coquin
au chocolat - 105
Pains aux raisins - 106
Caramels au chocolat - 107
Sablés à la vanille - 107

Fruits et confitures - 108

Fruits séchés - 109
Confiture de cynorhodon
ou d'églantine - 110
Confiture de rhubarbe - 111
Confiture de mûres - 112
Confiture de reines-claude - 113
Confiture de mirabelles - 113
Confiture de quetsches - 114
Confiture de framboises - 114
Confiture de cerises - 115

Alcools - 116

Fruits à l'alcool - 117
Cerises à l'eau-de-vie - 118
Alcool de chartreuse - 118
Liqueur de feuilles de pêcher - 119

Glossaire - 120