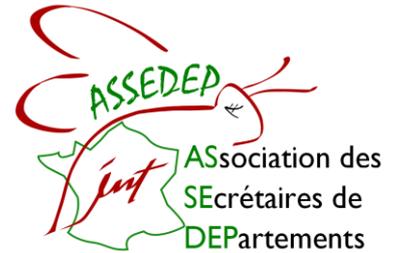


IUT	Robert Schuman	
-----	----------------	--

Institut universitaire de technologie		
---------------------------------------	--	--

Université de Strasbourg		
--------------------------	--	--



Assemblée Générale
ASSEDEP - 1^{er} et 2 juin 2023
STRASBOURG ILLKIRCH

Recettes alsaciennes

La sélection des Secrétaires



B O N A P P E T I T !

TARTE FLAMBÉE - FLAMMEKUECHE

4 personnes

Pâte (à préparer au moins une heure avant utilisation) :

1 kg farine – 15g levure de boulanger / 1 cc sel / ½ l d'eau / 60g beurre

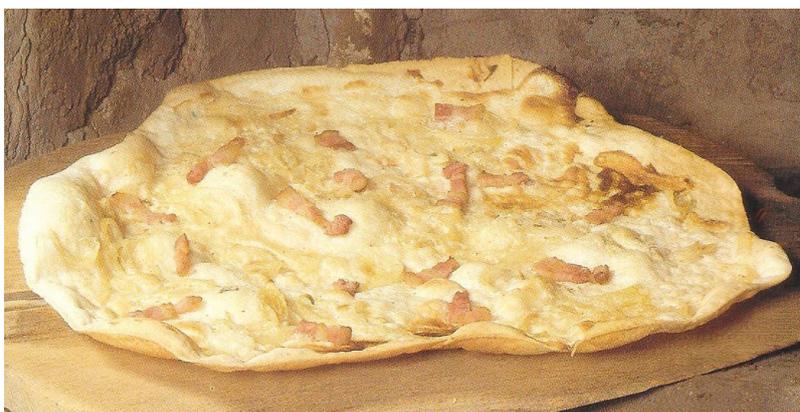
Délayer la levure dans l'eau tiède. Mélanger farine, sel, eau et beurre ramolli dans une terrine. Pétrir pour obtenir une pâte souple, la rouler en boule et laisser reposer 1h sous un linge dans un endroit tempéré.

Garniture : 6 gros oignons – 25g beurre – 1 cs d'huile – 50 cl de crème épaisse (ou fromage blanc) – sel, poivre, muscade – 400g de lard fumé – 2 œufs

Emincer et faire revenir les oignons dans le beurre et l'huile. Couper le lard en fins lardons. Mélanger crème, sel, poivre, muscade avec les œufs battus.

Abaïsser des petites portions de pâte en rectangles le plus fin possible. Y répartir la crème puis déposer oignons et lardons.

Cuire au four th. 9 (260°) 7 à 9 minutes.



TARTE À L'OIGNON

4 personnes

Pâte : 250g farine, 125g beurre, 1 pincée de sel, 1 œuf, 2cs d'eau

Tamiser la farine, creuser une fontaine et y casser l'œuf. Ajouter sel et eau. Travailler avec une partie de la farine. Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir le tout. Former une boule et laisser reposer.

Garniture : 1 kg oignons – 100g beurre – 60g farine – 30cl lait – sel, poivre, muscade

Peler et émincer finement les oignons, les étuver avec le beurre à feu doux. Enlever le couvercle, laisser blondir, saupoudrer de farine, mélanger et mouiller avec le lait. Faire cuire 10 minutes sans cesser de mélanger. Ajouter sel, poivre et muscade râpée.

Abaïsser la pâte dans un moule à tarte beurré. Y verser la préparation aux oignons et faire cuire 30 minutes au four Th. 7 (210-220°).

CAKE SALÉ ALSACIEN FAÇON FLAMMEKUECHE

Dans une poêle anti-adhésive, rissoler 100g d'oignons avec 200g de lardons (allumettes fumées) environ 10 minutes, jusqu'à évaporation du gras des lardons. Hors du feu, ajouter une grosse cs de crème fraîche épaisse. Laisser refroidir.

Préchauffer le four Th. 6/7 (200°).

Mélanger 150g de farine avec 1 pqt de levure chimique + un peu de sel, beaucoup de poivre et de la muscade. Ajouter 3 œufs.

Ajouter 8 cl d'huile de tournesol puis 15cl de lait préalablement tiédi. Bien mélanger. Incorporer enfin 100g de gruyère râpé et la préparation 'flammekueche'.

Dans un moule à cake, faire cuire 45 à 50 minutes.

CAKE SALÉ AU FOIE GRAS POUR LES FÊTES

Ingrédients

- 150g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 7 à 8 cl huile
- 60g de parmesan râpé
- 150g de foie gras (cuit ou cru) coupé en petits cubes
- des fruits secs (pruneaux, raisins ou figes...) coupés en petits morceaux, macérés dans de l'armagnac

pour assaisonner :

- 2 à 3 pincées de mélange 4 épices
- poivre du moulin
- un peu de piment d'espelette
- sel (chacun adaptera l'assaisonnement à son goût)



Mélanger farine, levure et épices.

Ajouter les œufs, puis l'huile, puis le lait, puis le parmesan, puis les fruits en mélangeant bien à chaque étape.

Incorporer enfin délicatement les cubes de foie gras.

Four préchauffé 180° (Th.6)

- 25 minutes pour des portions individuelles type muffin ou madeleine
- 45 minutes pour un cake ou autre grand moule

Variantes :

- pour une version que salée, on peut remplacer les pruneaux par des tranches de magret de canard fumé émincé (80 à 100g)
- les fruits secs peuvent aussi être remplacés par des châtaignes voire des fruits frais type myrtilles ou framboises suivant la saison (va trouver des myrtilles en décembre !)

laissez libre cours à votre créativité !

NOUILLES / NUDDLE / PÂTES D'ALSACE

6 personnes



Mélanger 300g de farine et 200g de semoule. Y creuser un puits pour verser 1 cs de sel, 6 œufs et 15 cl d'eau. Bien pétrir pour obtenir une pâte lisse. Diviser la pâte en 4 ou 5 boules et les laisser reposer au moins 1 heure enveloppées dans un linge.

Fariner et abaisser très finement chaque boule. Les rouler sur elles-mêmes et laisser sécher un peu. Découper au couteau des lanières de 3 / 5 mm de large.

Cuire une douzaine de minutes dans de l'eau bouillante salée.

GALETTES DE POMMES DE TERRE

Eplucher et râper 1 kg de pommes de terre. Les égoutter dans une passoire et les presser pour en extraire le jus. Mélanger avec un yaourt nature, 2 cs de farine, 2 échalotes hachées, du persil ciselé et 2 œufs.

Assaisonner de sel, poivre, noix de muscade râpée et mélanger.

Dans une poêle huilée bien chaude, déposer de belles cuillerées de ce mélange et les aplatir en galettes. Faire dorer quelques minutes sur les 2 faces. Servir croustillantes accompagnées de salade.



Pour un effet wouaw, utiliser un appareil à gaufres !

ROÏGEBRAGELDI = REPAS MARCAIRE

POMMES DE TERRE AU BEURRE ET OIGNONS

Eplucher 1,5 kg de pdt et les couper en rondelles. Eplucher et émincer 3 oignons. Faire chauffer 3 cs d'huile dans une cocotte avec un peu de sel. Ajouter les pdt en alternance avec les oignons. Saler et parsemer de beurre après chaque couche d'oignons. Terminer par une couche de pdt et mettre le reste de beurre (200g au total de la recette). Couvrir et mettre à four moyen pour 1h30. Avant de servir, ajouter un verre de vin blanc, mélanger. Servir avec viande fumée et salade.

POT AU FEU

6 personnes

Mettre 500g de plat de côtes et 2 os à moelle dans l'eau froide avec un bouquet garni et porter à ébullition. Saler, poivrer (gros sel et poivre en grains).

Ajouter les autres viandes :

500g de macreuse (ou jumeau), 500g de boule de gîte à la noix, 500g de gîte et aussi 1 petit céleri-rave (ou une branche), 2 carottes + 2 gousses d'ail et un oignon non épluché piqué de 4 clous de girofle. Laisser cuire 1h, écumer.

Ajouter alors 5-6 nouvelles carottes, 3 navets, 3 poireaux ficelés en bouquet, un chou rave.

Laisser cuire encore une heure.

Couper la viande en tranches et la disposer dans un plat de service, entourée de légumes.

Servir accompagné de pommes de terre à l'étouffée, raifort et crudités variées.



SALADE DE VIANDE



Couper les restes de viande de pot au feu en petits dés. Saler, poivrer, ajouter 1 oignon haché avec du persil.

Préparer une vinaigrette de 5 cs d'huile, 3 cs de vinaigre, 1 cc de moutarde et mélanger le tout.

Ajouter quelques cornichons coupés en rondelles, rectifier l'assaisonnement et laisser reposer la salade au frais pendant au moins une heure.

Au moment de servir, décorer de quartiers d'œufs durs.

COQ AU RIESLING

6 personnes

Couper en morceaux 1 coq de 1.5 à 2 kg. Les faire revenir 5 minutes dans 1 cs d'huile + 50g de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saler, poivrer. Ajouter 3 échalotes ciselées, laisser suer un peu puis flamber au cognac (5 cl). Mouiller avec 30 cl de Riesling. Couvrir et laisser mijoter à feu doux une bonne demi-heure.

Laver et émincer 150g de champignons de Paris. Les ajouter 10 minutes avant la fin de cuisson. Retirer les morceaux de volaille et les maintenir au chaud.

Laisser réduire le fond de cuisson et ajouter un mélange de 15 cl de crème + 1 cs de farine (+ éventuellement un jaune d'œuf) pour lier la sauce.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter la sauce sur les morceaux de volaille avant de servir.



TOURTE DE LA VALLÉE DE MUNSTER

8 personnes

Mélanger 900g de porc maigre haché et 300g de veau haché. Y ajouter un oignon finement ciselé revenu dans du beurre. Incorporer 2 œufs, du persil haché. Saler, poivrer et bien travailler le tout.



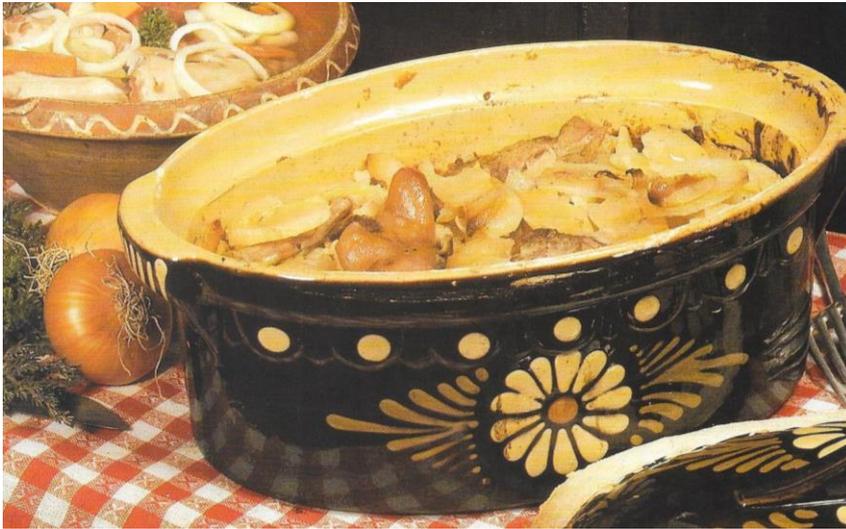
Abaisser 400g de pâte feuilletée, en recouvrir une tourtière en laissant déborder.

Répartir la farce en formant un petit dôme. Relever les bords de pâte et les mouiller avec un peu de blanc d'œuf.

Recouvrir le tout d'une 2^e abaisse de 200g de pâte feuilletée pour le couvercle. Appuyer bien sur les bords pour les souder parfaitement.

Dorer le dessus au jaune d'œuf et décorer avec une fourchette ou la pointe d'un couteau. Cuire au four environ 1h Th. 7 (210°).

POTEE BOULANGERE A L'ALSACIENNE BAECKEOFFE



6 personnes

1 kg de porc (filet ou échine)
1 pied de porc
1 queue de porc
500g d'épaule de mouton
(ou agneau) désossée
500g de gîte de bœuf
1.5 kg de pommes de terre
300g de carottes
1 poireau
200g d'oignons
1 gousse d'ail

Marinade :

¾ litre de vin blanc
2 oignons
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
poivre

Faire mariner la viande coupée en morceaux pendant 24h dans le vin blanc avec les oignons émincés, la gousse d'ail et le bouquet garni. Saler légèrement.

Egoutter la viande, ôter le bouquet et l'ail.

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en lamelles et les carottes en fines rondelles. Emincer les oignons

Beurrer le fond de la terrine et frotter l'intérieur avec une gousse d'ail.

Disposer une couche de légumes avec la moitié des oignons, puis la viande, le pied et la queue de porc, puis une couche d'oignons et de légumes. Poser dessus le poireau. Saler, poivrer, mouiller avec le vin de la marinade et de l'eau jusqu'à niveau des pommes de terre.

Couvrir et fermer hermétiquement (flûter).

Mettre au four pendant au moins 2h à 220°.

CHOUCROUTE GARNIE



8 personnes

2 kg de choucroute crue
1 palette fumée (ou collet) d'1,5 kg
300g de lard frais
300g de lard fumé
8 knacks (saucisses de Strasbourg)
4 saucisses fumées (type Montbéliard)
1 petit jambonneau fumé
1 cs d'huile
1 oignon

2 feuilles de laurier
Quelques grains de coriandre
1 cc de cumin (carvi)
2-3 baies de genièvre
1-2 clous de girofle
1,5 verre de vin blanc

2 pommes de terre par personne

Porter à ébullition 3 litres d'eau froide. Saler. Y plonger la palette (ou collet) et le jambonneau et laisser cuire 1h30.

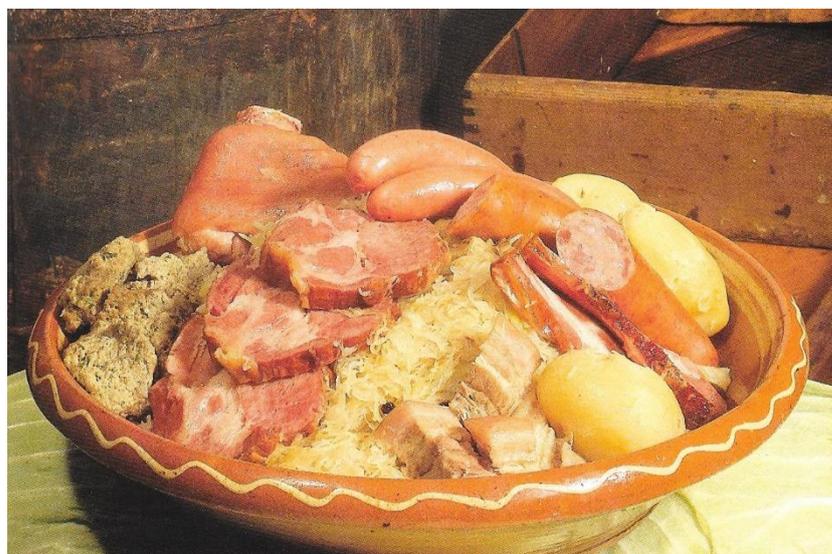
Rincer la choucroute à l'eau froide, puis à l'eau chaude, laisser égoutter.

Emincer l'oignon et le faire revenir à l'huile dans une grande cocotte. Ajouter la moitié de la choucroute, poser le lard, répartir les condiments et recouvrir de choucroute. Ajouter une louche d'eau de cuisson de la palette et ½ verre de vin blanc. Laisser mijoter 1h.

15 minutes avant la fin, verser 1 verre de vin. Poser les saucisses fumées sur la choucroute. 10 minutes plus tard, poser les knacks.

Dresser sur plat, accompagné de pommes de terre cuites en robe des champs ou vapeur.

On peut compléter la garniture avec des quenelles de foie (pochées ou rissolées).



LA CHOUCROUTE AUX POISSONS DE LA MAISON KAMMERZELL



Pour 4 personnes :

1,2 kg de choucroute – 3 petits oignons – 3 gousses d’ail – 10 gr de baies de genièvre – 5 g de cumin – 1/2 feuille de laurier – 1 brin de thym – sel, poivre – 20 cl de vin blanc sec – 70 gr de graisse d’oie

Le poisson : 400g de filets de haddock fumé – 400g de filets de saumon – 400g de flétan – 300g de moules

Pour la sauce : 400g de beurre – 4 échalotes hachées – 15 cl de vinaigre d’alcool – 10 cl de vin blanc – 15 cl de crème fraîche

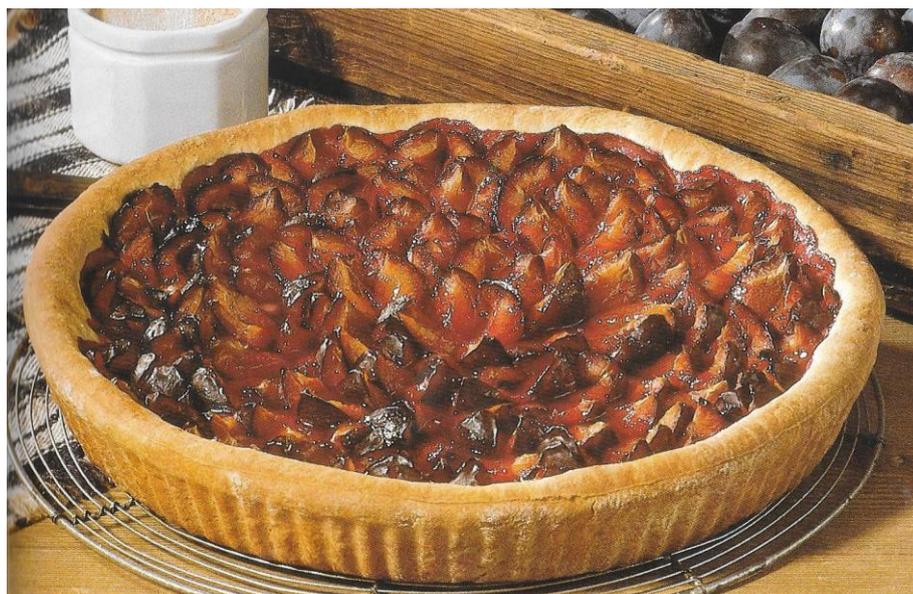
Mettre dans la casserole la graisse d’oie, les oignons émincés, les gousses d’ail hachées. Faire revenir à blanc (c’est à dire sans laisser colorer les oignons et l’ail). Mettre dans une mousseline le laurier, les baies de genièvre, le cumin et le thym. Fermer la mousseline et la mettre dans la casserole. Quand les oignons et l’ail sont revenus, ajouter la choucroute, préalablement lavée deux fois à l’eau tiède. Bien la presser entre la paume des mains. La mettre dans la casserole avec la graisse d’oie. Verser deux verres de vin blanc sec (Riesling ou Sylvaner). Ajouter un verre d’eau, deux à trois pincées de gros sel, cinq à six tours de moulin à poivre. Laisser mijoter à couvert pendant environ 1h30. Garder au chaud.

Les poissons : Mettre dans du lait froid les morceaux de haddock. Laisser frémir pendant 10 minutes. Conservez de côté au chaud. Dans un plat creux allant au four, étaler un peu de beurre au fond du plat, parsemer des échalotes hachées, ajouter un verre de vin blanc sec et un verre d’eau. Déposer les poissons blancs dans ce plat sans oublier de saler et de poivrer légèrement. Couvrir d’une feuille d’aluminium, mettre au four chaud sans laisser bouillir pendant environ 5 mn. Sortir le plat, retourner les morceaux avec soins, laisser reposer dans la cuisson jusqu’au moment de servir.

La Sauce : Dans une casserole, mettre les échalotes hachées, le vinaigre et le vin blanc. Démarrer à feu vif. Une fois ce mélange complètement réduit à sec, ajouter la crème fraîche. Laisser bouillir 2 mn, baisser le feu. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Remuer avec un fouet jusqu’à ce que le beurre soit complètement fondu. Ajouter le sel et le poivre. Passer au chinois. Napper vos morceaux de poissons avec cette sauce.

Après-cuisson : Dresser la choucroute sur des assiettes chaudes. Poser le haddock et les poissons sur la choucroute très chaude. Mettre quelques moules. Napper avec la sauce et parsemer d’aneth.

TARTE AUX QUETSCHES



Pâte levée pour toutes les tartes de fruits à jus (quetsches, mirabelles, rhubarbe) :
Délayer 10g levure de boulanger dans 5 cl de lait tiède
Mélanger avec 250g de farine (puits), 1 pincée de sel , 40g de sucre, 5 cl de lait et 1 œuf, pour obtenir une boule de pâte.
Ajouter 100g de beurre (température ambiante). Malaxer jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts, ajouter un peu de farine si nécessaire.
Laisser doubler de volume dans un endroit tiède couvert d'un linge. Rompre la pâte et la laisser au repos quelques heures au réfrigérateur. La rompre à nouveau et la laisser gonfler directement étalée dans le moule, le temps de préparer les fruits.
Dénoyer 1 kg quetsches. Piquer le fond de tarte avec une fourchette. Placer les quetsches presque debout en cercles concentriques.
Cuire 40 minutes à 200°. A la sortie du four, saupoudrer de cannelle et d'1 cs sucre.

GÂTEAU STREUSSEL



Délayer 20g de levure de boulanger dans un peu de lait tiède. Verser au creux de la farine tamisée et faire un petit levain en y incorporant un peu de farine. Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à doublement du volume de la pâte.

Ajouter 1 pincée de sel, 100g de sucre, 20 cl de lait et 2 œufs. Travailler le tout puis ajouter le beurre ramolli. Pétrir vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et laisser reposer.

Streussel : mélanger 75g de beurre, 75g de sucre, 100g de farine, un peu de cannelle et pétrir du bout des doigts pour former des petits grumeaux (type crumble). Foncer un moule beurré à bords hauts avec la pâte sur 2-3 cm d'épaisseur. Badigeonner d'un peu de lait sucré et y étendre le streussel.
Laisser lever puis cuire 30 minutes à 200° (Th.6-7).

TARTE AU FROMAGE BLANC - KÄSKÜECHE

750g à 1 kg de fromage blanc
(40% MG = pas allégé !)
150g de sucre semoule
1 pqt de pudding vanille
1 cs bombée (30g) de farine
4 jaunes d'œufs
les blancs seront montés en
neige et incorporés en fin de
préparation



Déposer le mélange sur une pâte
brisée ou sucrée.

Cuisson : une bonne heure à 200°.

5 minutes après la sortie du four, poser une grille sur le moule et retourner l'ensemble. Retirer le moule et laisser refroidir à l'envers. Retourner lorsqu'elle sera tiède pour présenter sur plat de service. Se déguste tiède ou froide.

BIENENSTICH - NID D'ABEILLES



Bienenstich signifie piqûre d'abeille en allemand. Le miel présent dans la garniture supérieure de cette recette y fait référence.

Mélanger 100g de beurre ramolli avec 50g de sucre puis 300g de farine et 15g de levure de boulanger délayée dans 2 cs de lait tiède.

Ajouter 10 à 15 cl de lait et travailler jusqu'à obtenir une pâte consistante. Couvrir et laisser lever 30 mn. Etaler en étirant avec les mains farinées cette pâte dans un moule à bords hauts beurré.

Faire fondre 100g de beurre avec 2 cs de miel. Ajouter 100g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 100g d'amandes effilées et 3 cs de lait. Portez à ébullition et arrêter la cuisson.

Etaler cette garniture sur la pâte et laisser lever encore 30 mn. Puis faire cuire 45 mn à four moyen (180°).

Préparer une crème pâtissière parfumée d'un cs de kirsch (facultatif).

Couper le gâteau refroidi en 2 dans le sens horizontal. Garnir le dessous de crème pâtissière et recouvrir du dessus.

KOUGELHOPF SUCRÉ

Chaque grand-mère alsacienne a sa propre recette de kouglof, gâteau inimitable qui se sert du petit déjeuner au dessert, en passant par l'apéritif !

Ingrédients (à température ambiante)

- 500g farine
- 100g sucre
- 10g de sel fin
- 150g beurre
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 20g levure de boulanger
- 75g raisins secs (suivant goût)
- 50g amandes entières (=20pc)
- 1 peu de kirsch
- Sucre glace pour saupoudrer



Levain : mélanger la levure avec la moitié du lait tiède et un peu de farine pour obtenir une consistance moyenne à laisser reposer dans un endroit tiède.

Dans une terrine mélanger énergiquement à la main pendant au moins 15 min le reste de farine, le sel, le sucre, les œufs et le reste de lait tiède. Ajouter alors le beurre ramolli et levain qui aura doublé de volume et battre 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Couvrir la pâte d'un linge et laisser reposer au moins une heure dans un endroit tempéré. Rompre la pâte et ajouter ensuite les raisins macérés dans le kirch ou de l'eau.

Beurrer un moule à kouglof, déposer au fond les amandes entières dans chaque cannelure, déposer enfin la pâte et la laisser reposer une 2^e fois jusqu'à ce qu'elle affleure le haut du moule.

Faire cuire 50 minutes dans un four préchauffé Th.7 (210 °) et surveiller la coloration (baisser un peu la température ou couvrir d'alu si nécessaire).

Démouler et saupoudrer de sucre glace.

VERSION SALÉE AU LARD ET NOIX

Préparer un levain comme ci-dessus. Ajouter le reste de farine (450g au total), le reste de lait, 1cc de sel, 40g de sucre, 150g de beurre ramolli, 150g de lardons, 100g noix hachées grossièrement puis 2 œufs, un à un. Mélanger et bien pétrir.

Procéder comme pour le kouglof sucré mais disposer un cerneau de noix dans chaque rainure au lieu d'une amande entière.

BREDELE - PETITS GATEAUX DE NOËL

PETITS FOURS AU BEURRE - BUTTERBREDLE

Tamiser 250g de farine, y creuser un puits. Incorporer 125g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 125g de beurre coupé en petits morceaux. Bien malaxer le tout et former une boule à laisser reposer 2h au frais. Etaler et découper à l'emporte-pièce. Dorer à l'œuf et cuire une dizaine de minutes à 200° sur une tôle beurrée.



MARBRÉS ARLEQUINS

Tamiser 250g de farine avec 1 cc de levure chimique. Ajouter 100g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pointe de sel, 1cs d'eau. Mélanger avec un peu de farine avant d'incorporer 150g de beurre en petits morceaux. Pétrir le tout rapidement. Prélever 1/3 de la pâte pour y ajouter 30g de cacao en poudre.

Abaisser la pâte claire, puis la pâte chocolatée. Les superposer et les rouler. Mettre ces boudins au frais pour les raffermir. Les couper alors en rondelles fines à faire cuire 8 à 10 mn à 200° sur une tôle beurrée.

Abaisser la pâte claire, puis la pâte chocolatée. Les superposer et les rouler. Mettre ces boudins au frais pour les raffermir. Les couper alors en rondelles fines à faire cuire 8 à 10 mn à 200° sur une tôle beurrée.

SABLÉS À LA CONFITURE

Creuser une fontaine dans le mélange tamisé 250g de farine-2 cc rases de levure chimique. Y mettre 90g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, une pointe de sel, quelques gouttes de jus de citron et 1 œuf. Travailler avec une partie de la farine. Ajouter 120g de beurre en petits morceaux et pétrir rapidement puis former une boule à laisser reposer au frais.

Abaisser la pâte et découper des disques à l'emporte-pièce. Faire cuire environ 10 minutes Th. 6 (180°) sur tôle beurrée. Laisser refroidir.

Badigeonner un disque de confiture ou gelée de fruits rouges, saupoudrer un autre de sucre glace et les superposer façon sandwich.

PETITS GÂTEAUX À LA SOUABE – SCHWOWEBREDLE



Mélanger 125g de beurre ramolli avec 1 sachet de sucre vanillé, 125g de sucre semoule, 10g de cannelle, 75g d'amandes (ou noix) moulues. Ajouter le jus et le zeste d'1/2 citron et en dernier 200g de farine. Travailler énergiquement pour obtenir une pâte bien consistante qui reposera une nuit au frais. Etaler au fur et à mesure des portions de pâte sur 3/4 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce et disposer les petits gâteaux sur une plaque beurrée

(ou sur papier sulfurisé). Les badigeonner d'un mélange lait/jaune d'œuf.

Cuire 10-15 minutes à four moyen (180° / Th.6). Laisser refroidir sur une grille.

Se conservent un mois dans une boîte en fer blanc.



LES VINS D'ALSACE

De coquets villages se succèdent sur les flans des collines de la route des vins d'Alsace :

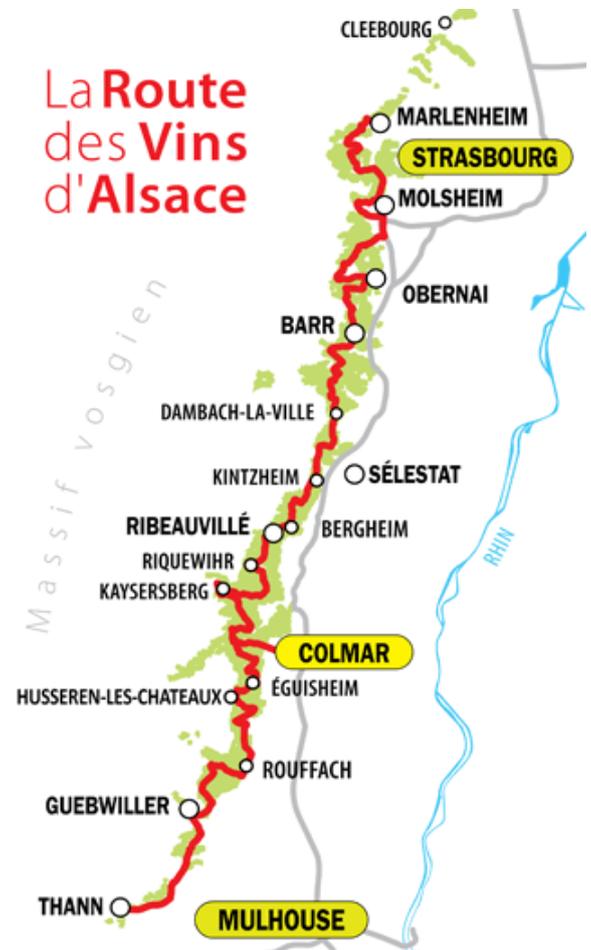
de Thann à Marlenheim, en passant par Guebwiller, Rouffach, Guebenschwihr, Eguisheim, Turckheim, Kaysersberg, Riquewihr, Ribeauvillé, Chatenois, Dambach, Andlau, Barr, Obernai, Molsheim sans oublier l'îlot de Cleebourg.

Le vignoble alsacien s'étend sur une superficie d'environ 12 000 ha.

Occupant les contreforts vosgiens jusqu'à une altitude de trois à quatre cents mètres, la vigne jouit d'un ensoleillement maximum.

Les vins d'Alsace doivent être servis frais, non glacés : température d'environ 10°C.

Particularité : leur dénomination ne se fait pas en fonction du site mais en fonction du cépage.



SYLVANER

Vin blanc sec, léger, frais, fruité.

A servir avec tarte flambée, hors-d'œuvre (salade de cervelas ou de gruyère), les entrées chaudes (tourte, tarte à l'oignon, asperges...), les poissons.

PINOT BLANC OU KLEVNER

Vin blanc sec, souple, corsé, légèrement fruité.

Accompagne tous les plats qui demandent un vin blanc, notamment des buffets de viandes froides et autres entrées ou alors les bouchées à la reine.

RIESLING

Vin blanc sec, viril, racé, fruité.

Sans doute le plus représentatif des vins d'Alsace, il s'harmonise parfaitement avec le poisson (matelote, sandre...), les entrées chaudes (escargots), certaines viandes blanches (veau). Mais il est surtout le compagnon indispensable de la choucroute ou du Baeckeoffe ;o)

MUSCAT

Vin blanc sec, au goût très caractéristique, aussi fruité que du raisin frais. Excellent apéritif, il peut aussi être le compagnon approprié du kouglof lors d'une réception. Se marie aussi très bien avec les asperges.

PINOT GRIS

Vin blanc capiteux, velouté et corsé... en toute finesse. Aime accompagner les plats riches (saumon fumé, foie gras, baeckeffe), le pinot gris (anciennement nommé Tokay d'Alsace) constitue aussi un apéritif de grande classe.

GEWURTZTRAMINER

Vin blanc, racé, fruité corsé. Convenant parfaitement aux plats relevés, notamment exotiques, ou même au foie gras pour les grandes années, on le sert aussi bien à l'apéritif qu'au dessert (avec une tarte aux quetsches, hummmmm). D'autre part, son bouquet caractéristique s'alliera parfaitement à celui d'un fromage de Munster.

PINOT NOIR

Vin rosé sec, fruité, parfois boisé. Nez de fruits rouges. Original, au bon goût du terroir, le rosé d'Alsace accompagne avec succès les viandes (bœuf) et les gibiers (civet de lièvre...). C'est un vin qui a priori vieillit très bien.

EDELZWICKER

Mélange de plusieurs cépages, vin léger. Pour un repas simple, familial, agréable pour la cuisine et la consommation courante. L'Edelzwicker n'a pas un caractère prédominant mais il peut donner satisfaction aux gastronomes les plus exigeants par sa simplicité.

VIN CHAUD



Pour une marmite de 7 litres de vin chaud :

- 4 litres de vin rouge
- 1 litre de vin blanc
- 1 kg de sucre semoule
- 3 citrons
- 4 oranges
- 8 étoiles d'anis
- 6 bâtons de cannelle
- 1 à 1,5 litre d'eau
- + selon le goût
- 1 clou de girofle – de la noix de muscade
- du gingembre frais – de la cardamome
- un peu de Grand Marnier...



TABLE DES RECETTES

- p.2 Tarte Flambée / Tarte à l'Oignon
- p.3 Cake alsacien / Cake au Foie Gras
- p.4 Pâtes d'Alsace Nüddle / Galettes de Pommes de Terre / Roïgebrageldi
- p.5 Pot au Feu / Salade de Viande
- p.6 Coq au Riesling / Tourte Vallée de Munster
- p.7 Baeckeoffe - Potée Boulangère à l'Alsacienne
- p.8 Choucroute Garnie
- p.9 Choucroute aux Poissons Maison Kammerzell
- p.10 Tarte aux Quetsches / Gâteau Streussel
- p.11 Tarte au Fromage Blanc / Bienenstisch
- p.12 Kouglouf en version Sucrée et Salée
- p.13 BREDELE- Petits Biscuits de Noël
- 14/15 Présentation des vins d'Alsace / recette Vin Chaud



Michèle K, Michèle M, Muriel, Patricia, Sandra et Stéphanie partagent avec vous leurs meilleures recettes du terroir alsacien et vous souhaitent beaucoup de plaisir à les réaliser à votre tour pour le bonheur et le régal de vos proches.

Nous remercions toutes les personnes, organisations et entreprises qui ont contribué à la réussite de cette ASSEDEP 2023 :

Au Coin des Kneckes	Fortwenger
Auchan	Génie Climatique de l'Est
Batorama	Luschtige les biscuits alsaciens
Bretzels Boehli	Mairie d'Illkirch
Chocolats Michel Illkirch	Maison Kammerzell
Conseil de l'Europe	Maison SCHIELE – Vins fins d'Alsace
CROUS – Resto U Illkirch	Nanou Beauté Institut
Décathlon	Office du Tourisme Strasbourg
e.Leclerc	Région Grand Est
Espace Avenir (Anne-Laure et Bernard)	Séverin
Fédération alsacienne Travaux Publics	Super U
Fédération alsacienne du Bâtiment	

Un merci particulier à la Direction de l'IUT Robert Schuman : le Directeur Robert MOSÉ, la Responsable Administrative et Financière Anne-Sophie LEMMEL ainsi que les 5 Chefs de Département qui ont pleinement soutenu notre projet et nous ont permis de le mener à bien.

Et puis merci à Agnès, André, Angèle, Aurélie, Danielle, Edith, Eric, Estelle, Evelyne, Fabrice, Fanny, Freiyja, Gaëtan, Georges, Germer, Jean, Jonas, Julien, Karine, Lili, Marion, Mathieu, Philippe, Renaud, Sabine, Sébastien, Véronique.... tous les travailleurs de l'ombre (et pardon à ceux que nous avons oubliés).

😊 Un clin d'œil à nos conjoints qui ont entendu parler d'ASSEDEP pendant un an !