



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE ALSACE

Fiche Technique Entrée :

GRUMBEEREKIECHLE / BIBELESKAES AUX HERBES

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS :

Pour le Grumbeerekiechle :

- 2 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- Sel et poivre
- Huile pour la cuisson

Pour le bibeleskaes aux herbes :

- 1kg de fromage blanc
- 2 échalotes finement hachées
- 2 bouquets de ciboulette ciselées
- 2 bouquets de persil ciselé
- Sel et poivre selon votre goût

DÉROULÉ :

Pour le Grumbeerekiechle :

- ✓ Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement. Vous pouvez également les mixer si vous préférez une texture plus lisse
- ✓ Émincez l'oignon très finement
- ✓ Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre râpées, l'oignon émincé, les œufs, la farine, le sel et le poivre. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène
- ✓ Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile à feu moyen
- ✓ Prenez une petite quantité de pâte de pommes de terre dans votre main et façonnez-la en forme de galette. Placez la galette dans la poêle chaude. Répétez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte
- ✓ Faites cuire les galettes de pommes de terre pendant environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes
- ✓ Retirez les galettes de la poêle et placez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile
- ✓ Servez les Grumbeerekiechle chaudes, accompagnées d'une salade verte ou d'une sauce au choix.

Pour le bibeleskaes aux herbes :

- ✓ Dans un grand bol, mélangez le fromage blanc, l'échalote, la ciboulette et le persil
- ✓ Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût
- ✓ Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance homogène
- ✓ Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire
- ✓ Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour que les saveurs se mélangent



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE ALSACE

Fiche Technique Plat :

CHOUCROUTE IGP D'ALSACE AUX POISSONS

SAUCE AU RAIFORT

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS :

Pour la choucroute :

- 3kg de choucroute IGP Alsace cuite
- 160g de graisse d'oie

Pour le poisson :

- 8 petits filets de haddock
- 8 petits filets de saumon
- 8 petits filets de flétan
- 100cl de lait
- 20cl de vin blanc Alsace
- 2 oignons
- Sel, poivre



Pour la sauce :

- 300g fromage blanc
- 300g crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe raifort Alélor (ou plus selon les envies)
- Sel, poivre

DÉROULÉ :

Pour la sauce au Raifort :

- ✓ Mélangez énergiquement le fromage blanc et la crème fraîche liquide pour obtenir un appareil homogène
- ✓ Ajoutez le raifort. Mélangez et goûtez. Rectifiez en fonction de vos goûts
- ✓ Finissez en assaisonnant avec du sel et poivre
- ✓ Mettre à feu doux

Pour les poissons :

- ✓ Faites frémir les morceaux de haddock dans le lait froid pendant 10 minutes. Réservez au chaud
- ✓ Beurrez un plat creux allant au four, parsemez d'échalotes hachées, ajoutez les 10cl de vin blanc d'Alsace et un verre d'eau. Déposez les autres poissons dans le plat, salez et poivrez

- ✓ Recouvrez d'une feuille d'aluminium, enfournez 6 minutes à 160 °C
- ✓ Sortez le plat du four, retournez les morceaux et laissez-les reposer dans le jus de cuisson jusqu'au moment de servir

Pour la choucroute :

- ✓ Pendant que les poissons sont au four, rincez deux fois votre choucroute
- ✓ Faites revenir votre choucroute dans la graisse d'oie

Dressage

- ✓ Laissez libre court à votre imagination et terminer la décoration de votre assiette par du vert : aneth, persil plat...





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE ALSACE

Fiche Technique Dessert :
TARTE STREUSEL AUX POMMES



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS :

Pour la pâte :

- 360 g de farine
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre
- 2 œufs
- Sel

Pour la garniture :

- 10 petites pommes
- 60 g de beurre
- 40 g de sucre
- 2 œufs battus
- Le Streusel
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à café de cannelle

DÉROULÉ :

Pour la préparation de la pâte :

- ✓ Chauffez votre four à 180° et beurrez 2 plats à tarte
- ✓ Avec un batteur, mélangez le beurre et le sucre dans un grand cul de poule
- ✓ Ajoutez les 2 œufs tout en continuant de fouetter à vitesse moyenne. Puis ajoutez le sel
- ✓ Mettez la farine et mélangez cette fois-ci à la vitesse la moins rapide jusqu'à obtention d'une pâte
- ✓ Formez 2 boules, filmez-les puis mettez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes
- ✓ Après 30 minutes, fleurez votre plan de travail et abaissez votre pâte avec un rouleau à pâtisserie. Étalez-la dans le plat à tarte et piquez le fond avec une fourchette.

Pour la préparation du remplissage :

- ✓ Pelez les pommes (enlevez le trognon) et coupez-les en morceaux et disposez-les sur la pâte
- ✓ Faites fondre le beurre au micro-ondes puis mélangez-le avec le sucre, les œufs et le sel dans un bol puis versez votre mélange sur les pommes

Pour la préparation du streusel

- ✓ Dans un cul de poule mélangez le beurre (que vous avez au préalable coupé en dés), avec la farine, le sucre et la cannelle jusqu'à obtenir un mélange homogène
- ✓ Faire cuire votre tarte 20 minutes à 180° puis sortez la, parsemez de Streusel et enfournez à nouveau pour 25 minutes
- ✓ Laissez refroidir au moins 30 minutes avant de déguster