CUISINEZ AVEC ANNIKA !

Un aperçu de la cuisine allemande

CUISINEZ AVEC ANNIKA

Un aperçu de la cuisine allemande

Présenté par : Goethe-Institut Montreal et Annika Wegerle

GOETHE INSTITUT

Copyright © 2022 Goethe-Institut Montreal

Recettes & Textes : Annika Wegerle

Photographie : Flaminia Vincenti, Ariel Gallagher et Annika Wegerle

Illustration : Tobias Schrank

Design : Monik Richter

Tous droits réservés

www.goethe.de/montreal

ISBN : 978-1-9994056-1-8

Table des matières

INTRODUCTION 7

RECETTES 8

Kartoffelsalat 9
(Salade de pommes de terre)

Spargel 11
(Asperges)

Kartoffelpuffer 13
(Petites crêpes de pommes de terre)

Maultaschen 15
(Ravioli allemands)

Flammkuchen 17
(Fine tarte flambée)

Zwiebelkuchen 19
(Tarte à l'oignon)

Käsespätzle 21
(Spätzle au fromage)

Linsensuppe 23
(Soupe aux lentilles)

Rotkraut & Kartoffelknödel 25
(Chou rouge et quenelles de pommes de terre)

Mohnstreuselkuchen 27
(Tarte sucrée au pavot)

Weihnachtsplätzchen 29
(Petits biscuits de Noël)

Zimtsterne 30
(Étoiles à la cannelle)

Spritzgebäck 31
(Biscuits sablés)

Introduction

***La* cuisine allemande n'existe pas – comme la plupart des cultures culinaires, celle de l'Allemagne est aussi caractérisée par des différences régionales et des influences d'autres parties du monde.**

Mais lorsque, pendant le deuxième confinement de la pandémie, le Goethe-Institut Montreal m'a demandé si j'avais envie de donner des ateliers de cuisine allemande en ligne, je savais tout de suite ce que signifie pour moi « la cuisine allemande » : les plats avec lesquels j'ai grandi ; avec lesquels mes grands-mères me régalaient pendant chaque visite et qui possèdent donc un statut de tradition pour moi.

Ce qui me ramène à mon premier point : la nourriture évoque chez chacun.e des traditions et souvenirs personnels qui peuvent être partagés à table. Ce qui la rend magique à mon avis.

Comme je ne réside plus en Allemagne depuis quelques années, les ateliers de cuisine allemande, qui commençaient en janvier 2022, s'avéraient une bonne occasion pour moi de m'intéresser de nouveau aux classiques de la cuisine allemande et d'aller chercher les recettes de mes grands-mères et de ma mère.

Mais le format d'atelier de cuisine pose quelques restrictions – les cours ne peuvent être ni trop longs ni trop complexes, et je voulais toujours proposer une option végétarienne (ce qui, si vous connaissez un peu la cuisine allemande classique, n'est pas toujours facile). Les résultats de telles réflexions sont les 11 recettes simples de classiques de la cuisine allemande que vous trouverez dans ce petit livre.

La plupart des plats que vous rencontrerez ici sont originaires du sud-ouest de l'Allemagne, où j'ai grandi, et ne comprennent bien entendu pas toute l'abondance de la tradition culinaire allemande. Tout de même, j'espère que ce livre vous servira d'introduction à la cuisine allemande, qu'il vous donnera envie d'en découvrir plus et, surtout, qu'il vous donnera le goût de cuisiner !

Recettes

Kartoffelsalat

(Salade de pommes de terre)

Pour : 4-6 personnes
Temps de préparation : 1 heure

Le bouillon de légumes

1 carotte

1 oignon

1 morceau de blanc de poireau *(environ 5 cm | 2 pouces)*

1 morceau de vert de poireau *(environ 5 cm | 2 pouces)*

3 shiitakes *(ou autre type de champignon)* **séchés** *(optionnel)*

2 clous de girofle

1 feuille de laurier

1 petite brindille de thym

Quelques feuilles et tiges de persil

La salade de pommes de terre

1,5 kg | 3,5 lb de pommes de terre à chair ferme

1 petit bocal de cornichons aigres *(environ 200 g | 7 oz)*

2 échalotes françaises *(petits oignons roses)*

1 botte de ciboulette

150 g | 5 oz de lardons fumés *(optionnel)*

250 ml | 1 tasse de bouillon de légumes *(voir ci-dessus)*

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

4 c. à soupe de jus de cornichons

2 c. à soupe d'huile végétale

Sel, poivre frais, muscade fraîche

Poivre, muscade Matériel

Dans le sud-ouest de l'Allemagne, où j'ai grandi, aucun piquenique ou BBQ n'est complet sans la salade de pommes de terre – elle est le parfait accompagnement des saucisses et d'autres viandes grillées.

En Allemagne, il y a deux grandes traditions de salade de pommes de terre : dans le nord, elle est préparée avec de la mayonnaise tandis que dans le sud, on la prépare avec une vinaigrette de bouillon. L'amidon des pommes de terre se lie à la vinaigrette encore chaude ce qui rend la salade crémeuse – complètement sans mayonnaise.

Bien que les deux versions soient délicieuses, je vous présente ici la salade de pommes de terre du sud avec laquelle j'ai grandi. Ma grand-mère la préparait pour presque chacune de mes visites et on la mangeait même parfois avec des saucisses pour Noël.

En Souabe, cette salade de pommes de terre est traditionnellement servie chaude avec des Maultaschen en bouillon, mais elle peut accompagner plein d'autres plats de viande (ou végétariens). Dans cette recette vous trouverez des lardons, mais si vous les omettez, cette salade de pommes de terre est même végane.

Matériel

Grande casserole

Petite casserole

Poêle antiadhésive *(optionnel, seulement si vous ajoutez les lardons)*

Petit couteau

Grand couteau

Économe

Planche à découper

Tasse | verre mesureur

Tamis | passoire

Préparation

1. Cuire les pommes de terre[1] dans de l'eau salée (environ 15-30 minutes, selon leur taille). Égoutter et laisser refroidir un peu. Éplucher.

2. Préparer le bouillon : Éplucher les légumes. Couper en deux la carotte et l'oignon. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Mettre la carotte, l'oignon, le blanc de poireau et les champignons séchés dans une petite casserole, couvrir avec 1 litre d'eau froide et porter à ébullition. Une fois que ça bout, ajouter le vert de poireau, la feuille de laurier, le thym et le persil. Baisser le feu et laisser mijoter légèrement pendant 30 minutes. Passer au tamis.

3. Pendant que le bouillon mijote, placer les lardons dans une poêle (idéalement antiadhésive) froide et brunir doucement à feu moyen.

4. Éplucher l'échalote, égoutter les cornichons (en gardant bien le jus) et laver la ciboulette. Ciseler finement le tout.

5. Couper les pommes de terre épluchées en rondelles fines (environ 5 mm | de pouce d'épaisseur) et les placer dans un saladier.

6. Préparer la vinaigrette : Mélanger 250 ml | 1 tasse de bouillon avec la moutarde, le jus des cornichons, du sel et du poivre.

7. Ajouter la vinaigrette aux pommes de terre dans le saladier et bien mélanger. Laisser reposer pendant 5 minutes pour que l'amidon des pommes de terre puisse se lier à la vinaigrette. Assaisonner avec de la muscade râpée, du sel et du poivre et bien mélanger de nouveau. À ce stade, il ne devrait plus y avoir de liquide dans le saladier et la salade devrait être crémeuse.

8. Ajouter les échalotes, les cornichons, les lardons, la ciboulette et l'huile. Bien mélanger et ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre, au besoin.

1 Les pommes de terre sont plus faciles à éplucher quand elles ne sont pas complètement refroidies. En plus, l'amidon des pommes de terre se lie mieux à la vinaigrette si tous les ingrédients sont encore un peu chauds.

Vous pouvez garder la salade au frigo dans un contenant fermé pendant plusieurs jours. Elle est encore meilleure le lendemain.

Spargel

(Asperges)

Pour : 4 personnes
Temps de préparation : 1 heure

Asperges

1 kg | 2,2 lb d'asperges vertes

Jus d'un ½ citron non traité

Sel

Huile végétale

Pancakes

150 g | 1 tasse de farine d'épeautre blanche ou de farine tout usage

2 œufs *(M)*, les blancs et les jaunes séparés

280 ml | 1 tasse + 2 c. à soupe de lait entier

1 c. à soupe de beurre fondu

0,5 c. à café de poudre à pâte

5 g | 1 c. à café de sel

Beurre clarifié ou huile neutre pour les cuire

8-10 tranches fines de jambon cuit | prosciutto *(optionnel)*

Mai est le mois des asperges en Allemagne. Pendant environ six semaines, on les mange (majoritairement dans leur forme blanche) préparées de toutes les manières imaginables.

Un plat classique de mon enfance consiste en des asperges blanches cuites entières, accompagnées d'un pancake roulé avec du jambon et de la sauce hollandaise. Pour cette recette, j'ai décidé de changer un peu ce plat classique en remplaçant les asperges blanches par les asperges vertes (qu'on trouve beaucoup plus facilement au Québec) et la sauce hollandaise par une sauce verte froide qui a son origine à Francfort.

C'est une sauce à base de sept herbes fraîches (ciboulette, persil, cerfeuil, oseille, pimprenelle, cresson alénois, bourrache) qui est traditionnellement mangée avec des œufs durs et des pommes de terre. Mais elle sait aussi très bien accompagner les asperges vertes – une vraie combinaison printanière !

Préparation

1. Si votre yaourt grec[1] est plus liquide que solide, le mettre à égoutter dans un tamis fin au frigo pendant 1-2 heures avant la préparation de la recette.

2. Cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 9½ minutes. Laisser refroidir dans de l'eau froide.

3. Préparer la sauce verte : Laver et bien égoutter les herbes. Les hacher grossièrement et les placer dans un bol. Hacher finement les œufs durs. Dans le bol avec les herbes, ajouter le yaourt grec, 1 œuf dur haché (l'autre sera ajouté plus tard pour donner plus de texture à la sauce), la moutarde, l'huile, le sucre et une pincée de sel.

Mixer avec le mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture bien mélangée, mais pas lisse. La sauce verte n'est pas une sauce complètement homogène; on veut y garder un peu la texture des herbes. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger. Goûter, assaisonner. Réserver au frigo.

4. Préparer les pancakes : Préchauffer le four à 80 °C | 170 °F. Dans un bol, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte. Séparer les jaunes et les blancs d'œufs et les réserver dans des bols séparés. Dans le bol avec les jaunes, ajouter le lait et bien mélanger à l'aide du fouet. Incorporer peu à peu à la farine.

Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange. Monter les blancs en neige à l'aide du batteur-mixeur (si vous n'avez pas de batteur-mixeur vous pouvez aussi les monter à la main à l'aide du fouet). Les incorporer au reste avec soin à l'aide d'une maryse. L'appareil à pancake devrait être aéré, mais pas trop épais.

Dans une poêle antiadhésive, mettre à chauffer 1 cuillère à soupe de beurre clarifié ou d'huile neutre. Cuire les pancakes des deux côtés, un par un. On veut des pancakes aérés, mais pas trop épais. Stocker sur une assiette, séparés par des l'essuie-tout. Réserver au four à 80 °C | 170 °F pour les garder chauds.

5. Blanchir les asperges : Dans une grande casserole, mettre à chauffer environ 2 litres d'eau, 1 cuillère à soupe de sel et le jus d'un ½ citron. Entretemps, enlever les bouts des asperges et les petites feuilles à l'aide d'un petit couteau. Lorsque l'eau bout, ajouter les asperges et les cuire pendant environ 6-8 minutes (selon leur épaisseur).

Elles sont prêtes lorsque vous les piquez avec un couteau dans la partie la plus épaisse et que le couteau entre sans trop de résistance. Les retirer de l'eau, les égoutter, ajouter du poivre frais et couvrir le tout de sauce verte.

6. Monter le plat : Sortir les pancakes du four et la sauce verte du frigo. Placer un pancake sur une assiette, mettre 2-3 tranches de jambon dessus (si vous l'utilisez), rouler. Placer 4-5 asperges à côté, assaisonner de sel et poivre frais et couvrir le tout de sauce verte.

1 Il est important de mettre plus que 150 g de yaourt à égoutter parce qu'il va perdre de l'eau et donc du poids. Il nous faut 150 g de yaourt grec après égouttement.

2 S'il y a une sorte d'herbe que vous ne trouvez pas, remplacez-la par une botte d'une autre sorte d'herbe, comme le persil, la ciboulette ou le cerfeuil. Si vous trouvez d'autres herbes qu'on met traditionnellement dans la sauce verte de Francfort (pimprenelle, bourrache), n'hésitez pas à les ajouter en plus.

Sauce verte

Ciboulette, persil plat, cerfeuil *(1 botte de chaque)*

Aneth *(⅓ botte)*

Oseille *(4-7 feuilles, selon leur taille)*

Cresson alénois[2]**, selon votre goût**

150 g | ⅔ tasse de crème sûre ou de crème fraîche *(épaisse, pas liquide)*

150 g | ⅔ tasse de yaourt grec *(voir remarque dans la première étape de préparation)*

2 œufs *(M)* **durs**

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

2 c. à soupe d'huile végétale neutre *(p. ex. pépin de raisin, arachide, tournesol)*

1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre blanc

1 pincée de sucre

Matériel

Petite casserole

Grande casserole

Planche à découper

Grand couteau

Petit couteau

Robot culinaire ou mixeur plongeant

Batteur-mixeur *(optionnel)*

Fouet

Maryse | spatule

Poêle antiadhésive

Kartoffelpuffer

(Petites crêpes de pommes de terre)

Pour : 8-10 Kartoffelpuffer
Temps de préparation : 45 minutes

Kartoffelpuffer

1 kg | 2,2 lb de pommes de terre à chair farineuse

1 oignon jaune

2 œufs *(M)*

40 g | 2 c. à soupe de farine tout usage ou 30 g | 2 c. à soupe de fécule de maïs *(option sans gluten)*

10 g | 2 c. à café de sel

Poivre, muscade

Beurre clarifié et | ou huile végétale neutre *(p. ex. huile de tournesol)* pour la friture

Compote de pommes et miso

700 g | 1,5 lb de pommes *(environ 5 pièces)*

20 g | 1.5 c. à soupe de sucre brun

10 g | 1 bonne c. à café de miso rouge ou blanc

Pincée de sel

15 g | 1 c. à soupe de beurre

Les Kartoffelpuffer sont un vrai classique de la cuisine allemande ainsi que de mon enfance. Ces « crêpes » de pommes de terre crues râpées sont cuites à la poêle dans une quantité généreuse de gras (comme le beurre clarifié) pour un extérieur bien doré et croustillant.

Elles sont souvent accompagnées d'une compote de pommes (Apfelmus) et servis avec des soupes – dans ma famille c'était souvent une soupe aux Spätzle et petits pois ou aux haricots blancs. La compote de pommes légèrement sucrée et acidulée va extrêmement bien avec les Kartoffelpuffer gras et riches et ajoute un élément frais aux plats salés.

Pour cette recette, j'ai décidé de vous présenter les fameuses « Kartoffelpuffer mit Apfelmus » dans une version un peu modernisée et dans un contexte de brunch, au lieu d'en faire un accompagnement de soupe ou d'autre plat chaud. En plus de la compote de pommes, à laquelle j'ajoute du miso, vous trouverez une deuxième garniture consistant en sauce au quark (≈ fromage blanc) et aux herbes, avec quelques tranches de saumon fumé.

En combinaison avec la salade d'hiver au chou kale, à la poire, aux noix et au fromage bleu, les Kartoffelpuffer avec leurs garnitures vous font une jolie base pour un brunch du dimanche que vous pouvez très bien savourer avec un verre de Mimosa au jus frais d'orange sanguine.

Préparation

1. Préparer les Kartoffelpuffer : Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Éplucher et râper les pommes de terre. Les placer dans un torchon bien propre et bien les tordre afin de faire sortir le maximum du liquide. Placer les pommes de terre dans un bol et ajouter la farine (ou la fécule de maïs), l'oignon, les œufs, le sel, du poivre et de la muscade. Bien mélanger avec les mains.

2. Cuire les Kartoffelpuffer : Chauffer une bonne quantité de beurre clarifié et | ou d'huile végétale neutre dans une poêle antiadhésive. Utiliser suffisamment de gras, sinon les Kartoffelpuffer ne vont ni bien brunir ni devenir croustillantes.

Avec les mains, former des petites crêpes et en mettre 2 à 3 à la fois dans la poêle (selon la taille de votre poêle). Les cuire à feu moyen-élevé pendant environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Réserver les Kartoffelpuffer cuites sur des feuilles d'essuie-tout pour absorber l'excès de gras. Rajouter du gras à la poêle à chaque tour.

3. Préparer les garnitures, en commençant avec la compote de pommes. Éplucher les pommes et les couper en morceaux (pas trop gros pour qu'ils cuisent plus rapidement). Les cuire dans une casserole moyenne à feu moyen avec 1 c. à soupe d'huile neutre et une pincée de sel.

Une fois qu'elles deviennent translucides, ajouter le sucre et le faire caraméliser pendant quelques minutes. Cuire le tout jusqu'à ce que les pommes soient bien molles. Retirer du feu. Ajouter le miso et le beurre et mixer dans le mixeur ou avec un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Elle peut être lisse ou toujours contenir quelques morceaux de pommes, comme vous le souhaitez.

4. Maintenant s'occuper de la sauce au quark et aux herbes. Finement hacher les herbes. Éplucher l'échalote et l'ail et les ciseler finement. Dans un bol, mélanger le quark | yaourt | fromage blanc, la crème fraîche | sûre, l'huile d'olive, l'échalote, l'ail, le jus et le zeste de citron, les herbes hachées, du sel et du poivre. Bien mélanger, goûter et ajuster l'assaisonnement, si nécessaire.

5. Préparer la salade : Enlever les tiges du kale et bien laver et égoutter les feuilles. Couper en fines tranches la poire. Concasser les noix de Grenoble torréfiées. Dans un saladier, mélanger les feuilles de kale, les tranches de poire, les noix et le fromage bleu en petits morceaux. Ajouter du sel et du poivre.

6. Préparer la vinaigrette : Dans un verre ou bol, mélanger les huiles avec le vinaigre, la moutarde et le sirop d'érable jusqu'à ce que le tout soit émulsionné.

7. Verser la vinaigrette sur la salade et bien mélanger. Goûter et ajuster l'assaisonnement, si nécessaire.

8. Garnir quelques Kartoffelpuffer avec la compote de pommes, et d'autres avec la sauce au quark et quelques tranches de saumon fumé.

Sauce au quark et aux herbes

400 g de quark ou fromage blanc ou yaourt

100 g de crème fraîche ou crème sûre *(épaisse, pas liquide)*

Jus et zeste d'un demi citron

2 c. à soupe d'huile d'olive

½ gousse d'ail

1 échalote *(oignon rose française)*

Herbes : ciboulette, persil, aneth *(½ botte de chaque)* **plus quelques feuilles de menthe**

Sel, poivre

4 tranches de saumon fumé *(optionnel)*

Salade d'hiver

400 g | 0,8 lb de chou kale

1 petite poire

100 g | 3,5 onces de fromage bleu *(p. ex. Roquefort)*

100 g | 3,5 onces de noix de Grenoble torréfiées

40 g | 4 c. à soupe d'huile d'olive

40 g | 4 c. à soupe d'huile végétale neutre *(p. ex. huile de tournesol)*

2 c. à soupe de sirop d'érable

1,5 c. à soupe de moutarde de Dijon

4 c. à soupe de vinaigre de cidre de pommes

Matériel

Torchon propre

Essuie-tout

Poêle antiadhésive

Râpe

Saladier

Mixeur *(plongeant)*

Maultaschen

(Ravioli allemands)

Pour : 10 Maultaschen, 5 personnes
Temps de préparation : 2 heures

La pâte à pâtes

200 g | 1¼ tasse de farine italienne 00, de semoule de blé dur fine ou de farine tout usage

2 œufs *(M)*

2 c. à soupe d'huile d'olive

5 g | 1 c. à café de sel

Farine pour fleurer le plan de travail

La farce classique

200 g de porc haché

200 g de bœuf haché

400 g d'épinards frais

1 c. à soupe de beurre

½ oignon

½ gousse d'ail

30 g de pain blanc rassis de la veille, croûte enlevée, coupé en petits dés *(environ 1 tranche de pain)*

Eau chaude

1 œuf *(M)*

1½ c. à soupe de persil haché

1 c. à café de zeste de citron non traité

2 c. à café de sel

Poivre, muscade

Les Maultaschen sont une spécialité de la cuisine souabe dans le sud de l'Allemagne. L'origine de ces « ravioli » allemands rectangulaires est disputée, mais la légende d'origine prédominante (et ma préférée) dit qu'ils ont été inventés par des moines du monastère Maulbronn (d'où le nom Maultaschen) en tant que ruse : comme les moines ne pouvaient pas manger de viande pendant le jeûne, ils la cachaient tout simplement dans une pâte à pâtes et une farce d'épinards.

C'est pour cela qu'en Souabe, les Maultaschen sont parfois appelés « Hergottsbescheißerle », ce que veut à peu près dire « quelque chose avec laquelle on trompe Dieu ». Ils sont souvent servis dans un bouillon chaud, accompagnés de Salade de pommes de terre ou frits à la poêle, accompagnés d'une salade verte.

Préparation

1. Blanchir les épinards : Enlever les tiges. Bien laver les feuilles. Faire chauffer 2 litres d'eau dans une casserole, ajouter 2 cuillères à soupe de sel et porter à ébullition forte.

En même temps, préparer un grand bol rempli d'eau froide et de quelques glaçons. Une fois que l'eau bout fortement, ajouter les épinards et les blanchir pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les parties les plus dures (là ou il y avait la tige avant, les filaments) fondent lorsque vous les frottez entre vos doigts.

Retirer de l'eau et mettre dans le bain glacé. Laisser refroidir pendant quelques minutes. Bien égoutter.

2. Préparer la pâte à pâtes : Mettre la farine sur le plan de travail et former un puits au milieu. Ajouter les œufs, l'huile d'olive et le sel dans le puits. Avec une fourchette, battre les œufs et incorporer peu à peu la farine des bords.

Matériel

Grande casserole

Rouleau à pâte ou machine à pâte

Grand bol

Poêle antiadhésive

Bouilloire ou petite casserole

Couteau

Planche à découper

Pinceau à pâtisserie *(optionnel)*

Râpe

Une fois les œufs incorporés à la farine, utiliser les mains pour former une pâte. Pétrir pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Former un rectangle plat, couvrir et réserver au frigo pendant au moins 30 minutes.

3. Couper le pain rassis en dés et le placer dans un bol. Faire bouillir de l'eau (150 ml suffisent) et la verser peu à peu sur le pain pour le faire tremper. Mélanger avec une cuillère pour bien distribuer l'eau. Le pain va absorber l'eau chaude et devenir mou.

4. Éplucher l'oignon et la gousse d'ail. Hacher très finement l'oignon, l'ail, le persil et les épinards blanchis. Réserver dans des bols séparés.

5. Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et faire suer les oignons à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail. Cuire pendant 2 minutes de plus. Enlever du feu et ajouter le persil haché. Transférer le tout dans un bol et laisser refroidir.

6. Préparer la farce : Dans un grand bol, placer la viande, le pain bien égoutté, les épinards hachés, le mélange oignon-ail-persil, l'œuf et le zeste de citron. Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Bien mélanger à l'aide de mains bien propres. Réserver au frigo.

7. Façonner les feuilles de pâte : Sortir la pâte du frigo. Fleurer le plan de travail. Abaisser la pâte à une épaisseur aussi fine que possible (environ 2 mm), tout en essayant d'arriver à la forme d'un rectangle net mesurant environ 50 x 28 cm. Le diviser en 2 feuilles de 50 x 14 cm chacune.

Si vous avez une machine à pâte : Diviser la pâte en 2 portions. Rouler chaque portion jusqu'au numéro 6.

8. Chauffer 2 litres d'eau dans une grande casserole avec 1,5 cuillère à soupe de sel et porter à ébullition. Couvrir une plaque à biscuits avec un torchon propre bien saupoudré de farine. On va y placer les Maultaschen préparés avant la cuisson.

9. Façonner les Maultaschen : Placer 5 portions de farce individuelles sur une feuille de pâte vers le bas en laissant un espace d'environ 2 cm entre les portions.

À l'aide d'un pinceau ou de vos doigts, mouiller la pâte qui n'est pas recouverte de farce avec de l'eau (l'eau agit comme un adhésif pour bien fermer les Maultaschen).

Maintenant, plier la farce sur elle-même, de manière à ce qu'elle joigne l'endroit où la farce se termine. Bien fermer les extrémités à gauche et à droite. Plier le tout encore une fois vers le haut pour fermer les Maultaschen.

Bien s'assurer que tout soit bien fermé. Bien appuyer entre les portions de farce pour coller la pâte et séparer les Maultaschen. Couper. Répéter avec le reste de la pâte et de la farce. Répéter avec le reste de la pâte et de la farce.

10. Cuire les Maultaschen : Une fois que l'eau bout, y glisser les Maultaschen et remuer avec soin pour s'assurer qu'ils ne collent pas au fond. Cuire pendant 10 min à ébullition faible. Sortir les Maultaschen. Servir dans un bouillon clair chaud, garni d'oignons caramélisés, ou frits à la poêle, accompagnés d'une salade verte ou de salade de pomme de terre.

Flammkuchen

(Fine tarte flambée)

Pour : 2 Flammkuchen | 4-6 personnes

Temps de préparation : 1 heure et 15 minutes

La pâte

400 g / 2,5 tasses de farine tout usage

200 ml / 1 tasse d'eau

4 c. à soupe d'huile d'olive

5 g / 1 c. à café de sel

Les garnitures

Le Flammkuchen traditionnel

125 g | ½ tasse de crème fraîche

1 oignon

150 g de lardons fumés

Sel, poivre frais, muscade fraîche

½ botte de ciboulette

Le Flammkuchen végétarien

125 g | ½ tasse de crème fraîche

1 oignon

1 petite poire mûre

50 g de noix de Grenoble

Fromage de chèvre doux de votre choix

1 c. à café de miel liquide

Sel, poivre frais, muscade fraîche

½ botte de ciboulette

Le Flammkuchen (ou Flammekueche en Alsace) est une sorte de pizza blanche, traditionnellement cuite dans un four à bois à haute température. Il est une spécialité de la région voisine de la frontière entre l'Allemagne et la France, en Alsace, Lorraine, Pfalz et Saarland.

Dans ces régions, il y a beaucoup de restaurants qui ne servent que le Flammkuchen dans toutes ces variétés – il existe plein de garnitures, et on peut même le manger en version sucrée avec des pommes et de la cannelle, flambée au Calvados. Mais le Flammkuchen classique est celui avec une garniture d'oignons et de lardons, à la croûte toujours fine et légèrement croquante.

Le Flammkuchen est né dans les fours de pain communs du 19e siècle. Pour sonder la température du four à bois, les boulangers prenaient une partie de la pâte à pain, l'abaissaient finement, la garnissaient de fromage blanc, d'oignons et de lardons et mettaient cette « pizza » au four. Sa cuisson leur disait si le four était prêt pour cuire les pains.

En plus de la version classique aux lardons, je voulais aussi vous présenter ma version de Flammkuchen végétarien à la poire, aux noix et au chèvre – un vrai régal !

Matériel

Four

Au moins 1 plaque de cuisson ou 1 pierre à pizza

Papier cuisson ou Silpat

Grand couteau

Planche à découper

Poêle antiadhésive

Rouleau à pâte

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C | 430 °F avec la pierre à pizza, si vous en avez une, et | ou la | les plaque(s) de cuisson à l'intérieur. Si vous avez deux plaques de cuisson, vous pouvez cuire les deux Flammkuchen en même temps, sinon, les cuire l'un après l'autre.

2. Préparer la pâte : Mélanger la farine, l'eau, l'huile d'olive et le sel dans un grand bol jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Retirer la pâte du bol et la pétrir sur le plan de travail jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique (environ 5 minutes). Remettre dans le bol, couvrir avec un torchon mouillé et laisser reposer pendant 30 minutes.

3. Mettre les lardons dans une poêle antiadhésive froide et les cuire lentement à feu moyen, jusqu'à ce qu'une partie du gras soit sortie. Attention à ne pas trop les brunir parce qu'on va encore les cuire au four.

4. Éplucher les oignons[1], les couper en deux et ensuite en tranches fines.

5. Concasser les noix de Grenoble.

6. Laver et couper finement la ciboulette.

7. Couper la poire en tranches fines.

8. Préparer les feuilles de papier cuisson ou les Silpats. Diviser la boule de pâte en deux parties égales. Les abaisser l'une après l'autre sur le plan de travail fariné à une épaisseur d'environ 3 mm | 1/10 pouce. Transférer les pâtes abaissées sur les papiers de cuisson ou les Silpats.

9. Garnir les Flammkuchen :

Le Flammkuchen traditionnel
Étaler la crème fraîche sur la pâte abaissée. Ajouter les tranches d'oignons. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Ajouter les lardons.

Le Flammkuchen végétarien
Étaler la crème fraîche sur la pâte abaissée. Ajouter les tranches d'oignons. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Ajouter les tranches de poire, ensuite les noix de Grenoble concassées et enfin quelques morceaux de fromage de chèvre. Couvrir le tout avec un filet fin de miel.

10. Transférer les Flammkuchen sur les plaques et | ou la pierre à pizza préchauffée(s) et les enfourner. Les cuire pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords de la croûte soient bien foncés. Si vous cuisez les deux Flammkuchen en même temps, c'est bien d'alterner leurs positions au four après la moitié de la cuisson. En plus, le temps de cuisson peut être plus long dans ce cas.

11. Sortir les Flammkuchen du four, les garnir de la ciboulette. Ajouter un peu de fleur de sel et de poivre frais. Découper en morceaux et servir chaud.

1 *Si vous avez une mandoline japonaise, utilisez-la pour émincer les oignons, cela rend le processus beaucoup plus facile et vous donne des tranches plus uniformes. Même chose pour la poire (étape 7).*

Zwiebelkuchen

(Tarte à l'oignon)

Pour : un moule à tarte ø 28 cm | 11 pouces et 6-8 personnes

Temps de préparation : 1 heure et 30 minutes

La pâte brisée

200 g de farine tout usage

50 g de farine de seigle *(optionnel, si vous n'en avez ou n'en voulez pas, remplacez-la par la farine tout usage)*

1 c. à café de sel

125 g de beurre froid, coupé en dés

1 œuf *(M)*

1-2 c. à soupe d'eau froide *(pour arriver à 75g avec l'œuf)*

1 l'œuf pour la dorure *(optionnel)*

Garniture

1 c. à soupe de beurre

1,6 kg | 3,5 lb d'oignons

150 g de lardons fumés *(optionnel)*

200 g de crème sûre ou fraîche *(épaisse, pas liquide)*

1 œuf *(M)*

Sel, poivre frais, muscade fraîche

2 c. à café de graines de carvi *(optionnel)*

Octobre est le mois du Federweißer (parfois aussi appelé « neuer Wein », ce qui veut dire « vin nouveau ») – c'est un vin légèrement alcoolisé (autour de 5 %), en processus de fermentation et donc situé entre les stades du jus de raisin et du vin. Et en Allemagne, qui dit Federweißer pense Zwiebelkuchen (tarte à l'oignon). C'est un accord très traditionnel et parfait pour l'automne qui s'annonce.

Le Zwiebelkuchen peut se préparer avec soit une pâte brisée, soit une pâte levée (c'est une question de préférence personnelle), mais il n'y a aucun doute sur la garniture : beaucoup, beaucoup d'oignons. Ici, vous trouverez la recette pour la pâte brisée que vous pouvez utiliser pour plein d'autres choses, comme des quiches ou – en ajoutant du sucre – pour des tartes sucrées.

Il y a traditionnellement du Speck (lardons fumés) dans le Zwiebelkuchen, mais vous pouvez très bien l'omettre, ce qui va vous donner un plat hyper réconfortant et riche, tout sans viande.

Matériel

Four

Moule à tarte ø 28 cm | 11 pouces

Grande casserole

Planche à découper

Grand couteau

Mandoline japonaise *(optionnel, mais très utile pour émincer les oignons)*

Rouleau à pâte

Préparation

1. Préparer la pâte brisée : Dans un bol, mélanger les farines avec le sel. Ajouter le beurre froid en dés et l'incorporer à la farine à l'aide de vos doigts ou d'une corne. Travailler assez vite pour éviter que le beurre ne fonde. Ne pas pétrir la pâte, car on ne veut pas développer le gluten.

Une fois arrivé à une texture sablée, ajouter l'œuf et l'eau froide et les incorporer à l'aide d'une fourchette. Former une pâte avec les mains sans trop la travailler. Placer sur le plan de travail et fraiser. Former en disque plat, filmer et réserver au froid.

2. Préchauffer le four à 180 °C | 350 °F.

3. Éplucher les oignons et les émincer avec soit un couteau, soit une mandoline japonaise.

4. En même temps, chauffer les lardons dans une grande casserole à feu moyen. Faire sortir le gras et les saisir légèrement. Les réserver dans un bol en gardant le gras dans la casserole.

5. Chauffer le beurre dans une grande casserole. Ajouter les oignons émincés et les suer à feu faible-moyen pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient translucides et légèrement caramélisés. À la fin, ajouter le carvi et assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Réserver dans un grand bol et laisser légèrement refroidir.

6. Pendant que les oignons cuisent, sortir la pâte du frigo et l'abaisser à une épaisseur d'environ 3 mm. Foncer le moule à tarte. Piquer le fond plusieurs fois avec une fourchette. Réserver au froid, si possible.

7. Une fois les oignons refroidis, ajouter la crème sure et l'œuf. Bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement avec un peu de sel et poivre. Remplir le fond de tarte avec la garniture.

8. Cuire la tarte au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Si vous voulez dorer la pâte, enlever le moule après 25 minutes et appliquer la dorure à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Continuer à cuire pendant 5-10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Käsespätzle

(Spätzle au fromage)

Pour : 4-6 personnes
Temps de préparation : 45 minutes

La pâte à Spätzle

250 g de semoule de blé dur fine

250 g de farine tout usage

250 g d'eau

5 œufs *(M)*

5 g de sel

Garniture

200 g d'emmental

200 g de comté ou gruyère

4 gros oignons

1 botte de ciboulette

Matériel

Mixeur-batteur avec feuille *(optionnel – si vous n'en avez pas, utilisez un grand bol et un fouet)*

Moule à gratin

Râpe *(si vous n'achetez pas de fromage déjà râpé)*

Petite planche + spatule ou couteau

Araignée ou écumoire

Planche à découper

Grand couteau

Poêle antiadhésive

Bols pour stocker les ingrédients

Les Spätzle se trouvent parmi les plats allemands les plus connus. Ces pâtes à la forme irrégulière ont leur origine dans la Souabe, une région au sud de l'Allemagne, et sont un accompagnement traditionnel aux plats de viandes ou de soupes. Ils sont traditionnellement préparés en cornant la pâte à Spätzle dans l'eau bouillante à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.

Les Käsespätzle sont une sorte de gratin de Spätzle, préparé avec du Bergkäse (fromage de montagne) et garni de Röstzwiebeln (oignons caramélisés) et de ciboulette. Un vrai plat de réconfort pour les mois d'hiver !

Préparation

1. Commencer par mettre une grande casserole avec de l'eau salée à chauffer. Préchauffer le four à 150 °C | 300 °F à la fonction « Griller ».

2. Préparer les oignons caramélisés : Éplucher et émincer les oignons. Dans une poêle antiadhésive, chauffer 1 cuillère à soupe de beurre à feu moyen et ajouter les oignons. Les suer doucement pendant 20-30 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.

3. Entretemps, laver et émincer la ciboulette. La réserver dans un bol.

4. Préparer la pâte à Spätzle : Dans le bol du mixeur-batteur, mélanger les farines et le sel. En battant avec la feuille à vitesse moyenne, ajouter les œufs un par un et ensuite l'eau. Battre jusqu'à ce que vous voyiez des bulles apparaître, environ 3 minutes.

5. Cuire les Spätzle en plusieurs étapes dans l'eau légèrement bouillante : mettre une louche de pâte sur le bout d'une petite planche et corner des petits fils de pâte dans l'eau bouillante avec une spatule ou un couteau.

6. Dès que les Spätzle flottent à la surface, ils sont prêts. Les sortir de l'eau à l'aide d'une araignée ou écumoire en les égouttant bien. Les placer directement dans le moule à gratin. Répéter cette étape jusqu'à ce que vous ayez utilisé la moitié de la pâte à Spätzle. À ce point, assaisonner cette première couche de Spätzle avec de la muscade fraîche, du sel et du poivre. Garnir avec la moitié du fromage râpé et enfourner jusqu'à ce que le fromage soit fondu, environ 5 minutes.

Continuer avec le reste de la pâte comme avant. Assaisonner la dernière couche de Spätzle encore une fois avec du sel, du poivre et de la muscade fraîche. Garnir avec le reste du fromage et enfourner en augmentant la température de votre four à 180 °C | 350 °F. Gratiner les Spätzle jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu, environ 10 minutes. Sortir les Spätzle du four.

7. Garnir les Spätzle d'oignons caramélisés et de ciboulette.

8. Une fois les oignons refroidis, ajouter la crème sure et l'œuf. Bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement avec un peu de sel et poivre. Remplir le fond de tarte avec la garniture.

9. Cuire la tarte au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Si vous voulez dorer la pâte, enlever le moule après 25 minutes et appliquer la dorure à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Continuer à cuire pendant 5-10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Conseil de la cheffe : Les Käsespätzle peuvent être accompagnés d'une petite salade d'hiver (par exemple une salade de kale, poires, noix et fromage bleu) et un verre de vin rouge avec un peu plus d'acidité pour équilibrer la richesse du plat, comme un joli Blaufränkisch ou un Zweigelt.

Linsensuppe

(Soupe aux lentilles)

Pour : 4-6 personnes
Temps de préparation : 45 minutes

La Soupe

100 g | 3,5 oz de lardons fumés *(optionnel)*

4 Wiener Würstchen *(saucisses de Francfort) (optionnelles)*

1 gros oignon ou 2 moyens

1 gousse d'ail

200 g | 1 tasse de grosses lentilles brunes ou vertes *(pas jaunes ou rouges — celles-ci sont déjà épluchées et ne gardent donc pas leur forme pendant la cuisson)*

3 carottes

½ petit céleri rave ou ¼ céleri-rave moyen

3 pommes de terre moyennes à chair ferme

1,5 l | 6⅓ tasses de fond de volaille ou de bouillon de légumes *(ou un mélange)*

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 feuille de laurier

1 brindille de marjolaine *(si vous n'en trouvez pas, remplacez-la par du thym)*

1 botte de persil plat

2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou de cidre

Sel, poivre, muscade

La Linsensuppe (soupe aux lentilles) est un repas présent dans presque tous les foyers en Allemagne – elle est simple à préparer, pas chère, délicieuse et extrêmement réconfortante. C'est aussi une bonne manière de faire manger leurs légumes aux enfants – une ruse dont je me souviens bien de ma propre enfance !

La version qu'on mangeait toujours chez ma famille est celle-ci avec Speck (lardons) et Wiener Würstchen (appelées « saucisses de Francfort » en français).

Par contre, la soupe peut aussi être préparée de manière végétarienne, si vous le souhaitez. En plus des carottes, des lentilles (en Allemagne souvent des Tellerlinsen) et des pommes de terre qu'on trouve dans presque toutes les recettes de Linsensuppe, j'y ajoute aussi du céleri-rave. Cette soupe aux lentilles est le plat qui va vous réchauffer pendant les journées froides.

Matériel

Grande casserole

Planche à découper

Couteau

Économe

Préparation

1. La veille de la réalisation de la recette. Faire tremper les lentilles dans de l'eau jusqu'au lendemain (s'assurer d'utiliser une quantité suffisante d'eau parce que les lentilles vont en absorber pas mal, au moins 3 fois celle des lentilles). Ainsi, on réduit largement leur temps de cuisson.

2. Éplucher et ciseler finement les oignons et l'ail. Éplucher les carottes et le céleri-rave et les couper en morceaux de taille à peu près égale et pas trop petits (sinon ils cuisent trop rapidement).

3. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les lardons et en faire sortir le gras pendant quelques minutes. Ajouter l'oignon ciselé et le suer jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter l'ail et cuire pendant 1 minute. Ajouter les carottes et le céleri-rave et les suer pendant quelques minutes. Ajouter les lentilles, bien remuer et les cuire pendant quelques minutes. Ajouter la marjolaine (ou le thym) et la feuille de laurier.

Déglacer le tout avec le fond de volaille (ou le bouillon de légumes) et porter le tout à ébullition. Réduire le feu à moyen, mettre le couvercle et cuire la soupe pendant 10-15 minutes. Enlever le couvercle de temps en temps et remuer. Écumer la soupe, si nécessaire.

4. Ciseler finement le persil et le réserver dans un bol.

5. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux (d'environ 1 cm | ½ pouce).

6. Couper les saucisses en rondelles.

7. Enlever le couvercle et vérifier la cuisson des lentilles – si les lentilles sont assez cuites, vous pouvez ajouter les pommes de terre. Continuer à cuire la soupe jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (environ 10 minutes).

8. Retirer la feuille de laurier et la marjolaine | le thym et assaisonner la soupe avec le vinaigre, du poivre, du sel[1] et de la muscade fraîche.

9. Ajouter les morceaux de saucisse et les chauffer pendant quelques minutes.

10. Juste avant de servir, ajouter du persil haché à chaque bol de soupe.

1 On n'ajoute le sel qu'à ce point parce que sinon les lentilles mettent plus de temps à cuire.

Comme la plupart des soupes, cette soupe est encore meilleure le lendemain. Vous pouvez la garder au frigo pendant quelques jours et la réchauffer dans une casserole.

Si vous n'utilisez pas de poitrine fumée, mais vous souhaitez avoir ce goût fumé, vous pouvez utiliser du sel fumé pour assaisonner la soupe.

Rotkraut & Kartoffelknödel

(Chou rouge et quenelles de pommes de terre)

Pour : 6 personnes et 8–10 quenelles de pommes de terre

Temps de préparation : 1 heure et 15 minutes *(chou braisé)* et 1 heure (quenelles)

Chou braisé

1 kg | 2 lb de chou rouge

100 g | 3 c. à soupe de purée de pomme

2 c. à soupe de miel

50 ml | 3 c. à soupe de vinaigre de cidre

200 ml | ¾ tasse de vin rouge

2 oignons

1 pomme

1 c. à soupe de beurre clarifié[1]

1 bâton de cannelle

1 badiane

2 clous de girofle

1 feuille de laurier

2 baies de genièvre

10 baies de poivre noir

Sel, poivre

Quenelles de pommes de terre

900 g | 2 lb de pommes de terre à chaire farineuse *(p. ex. la Idaho ou la Russet)*

3 jaunes d'œuf *(M)*

50 g | ⅓ tasse de fécule de pomme de terre *(ou de maïs)*

50 g / 3 c. à soupe de beurre

Sel, muscade

Il y a une grande variété de plats que les Allemand.e.s mangent traditionnellement pour Noël, mais il y a certains éléments qu'on trouve sur beaucoup de tables pendant les fêtes : les Beilagen (« à-côtés »). Peu importe si l'on mange de l'oie rôtie, du Sauerbraten, des Rinderrouladen ou autre plat de viande, les Beilagen rendent le plat complet.

Deux Beilagen classiques sont le Rotkraut et les Kartoffelknödel (chou rouge braisé et quenelles de pommes de terre). Les épices dans le chou braisé vont très bien avec toutes de sortes de viandes, et les quenelles de pomme de terre sont le véhicule parfait pour les bonnes sauces qui vont avec.

Vous pouvez manger ces accompagnements avec le plat de viande de votre choix ou en faire un repas complètement végétarien pour les fêtes.

Matériel

2 x grande casserole avec couvercle
Petite poêle
Sachet pour les épices
Planche à découper
Passoire
Couteau
Presse-purée
Araignée ou écumoire

Préparation Chou braisé

1. La veille de la réalisation de la recette : couper la tête de chou rouge en quarts et enlever la tige. Émincez les quarts finement. Mélanger le chou émincé avec la purée de pomme, le vinaigre, le miel, le vin rouge et 2 c. à café de sel. Couvrir et réserver au frigo jusqu'à la réalisation de la recette.

2. Le lendemain, sortir le chou du frigo et le passer à la passoire en gardant la marinade.

3. Faire torréfier les épices (sauf la feuille de laurier) dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien aromatiques. Les placer dans le sachet et bien fermer.

4. Éplucher et ciseler les oignons.

5. Éplucher la pomme et la couper en petits dés.

6. Faire chauffer le beurre clarifié dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter les oignons et les suer pendant quelques minutes. Ajouter le chou et la pomme et faire suer le tout pendant quelques minutes à découvert, en remuant bien. Ajouter la marinade réservée et le sachet d'épices. Mélanger bien. Mettre le couvercle et faire braiser le tout pendant 1 heure.

7. Au bout d'une heure, enlever le couvercle et goûter. Ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre, si nécessaire.

Préparation Quenelles de pommes de terre

1. Laver les pommes de terre et les cuire dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites, les laisser refroidir un peu avant de les éplucher. Les écraser à l'aide d'un presse-purée.

2. Faire chauffer de l'eau salée dans une grande casserole. Faire fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes.

3. Dans un grand bol, mélanger les pommes de terre écrasées avec les jaunes d'œuf, le beurre fondu, la fécule, le sel et la muscade jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Former une saucisse et la couper en morceaux à taille égale. Rouler en boules.

4. Cuire les quenelles dans l'eau chaude (mais non bouillante) pendant environ 10 minutes. Ils vont monter à la surface assez rapidement, mais on les cuit un peu plus longtemps pour s'assurer que la fécule soit bien cuite. Les sortir de l'eau à l'aide d'une araignée ou d'une écumoire.

1 On peut aussi utiliser du beurre normal, mais attention à la température de cuisson, pour ne pas que le beurre brûle.

Le chou braisé se garde bien au frigo pendant quelques jours (et il est encore meilleur le lendemain de la préparation). Vous pouvez le réchauffer dans une casserole.

Les Kartoffelknödel sont meilleurs servis directement après la cuisson parce qu'ils deviennent secs si on les garde trop longtemps.

Mohnstreuselkuchen

(Tarte sucrée au pavot)

Pour : 8-10 personnes et un moule à tarte ø 28 cm | 11 pouces

Temps de préparation : 1 heure et 15 minutes

La pâte sucrée

250 g | 1⅔ tasses de farine tout usage

125 g | ½ tasse de beurre froid, coupé en dés

1 œuf *(M)* **+ 2 c. à soupe d'eau froide** *(pour arriver à 75 g de liquide avec l'œuf)*

50 g | ½ tasse de sucre glace

3 g | ½ c. à café de sel

L'appareil au pavot

250 g | ½ lb de graines de pavot

500 ml | 2 tasses de lait entier

80 g | ⅓ tasse + 1 c. à soupe de sucre + 1 sachet de sucre vanillé | ou 90 g | ½ tasse de sucre + 1 c. à café d'extrait de vanille

Jus et zeste d'un grand citron non traité

30 g | 3 c. à soupe de fécule de maïs

Pincée de sel

50 g | 3,5 c. à soupe de beurre à température ambiante, coupé en dés

100 g | ½ tasse de crème fraîche ou de crème sure *(épaisse, pas liquide)*

Sucre glace et zeste de citron pour saupoudrer le gâteau avant de le servir

En Allemagne, aucun anniversaire n'est complet sans que la famille ne se rassemble l'après-midi afin de boire du café et manger du gâteau – une occasion qui s'appelle le Kaffeekränzchen.

Le Mohnstreuselkuchen (crumble à la crème de pavot) est un vrai classique du Kaffeekränzchen. On le trouve souvent en forme de « Blechkuchen » – ce sont des gâteaux plats qui s'étendent sur une plaque à biscuits rectangulaire entière et qui sont donc parfaits pour les grands rassemblements de famille ou d'ami.e.s.

En Allemagne, le pavot est un ingrédient très apprécié pour les gâteaux et viennoiseries. Dans cette recette, je vous présente ma version du Mohnstreuselkuchen qui reste assez classique, mais qui est un peu plus élégante que la version rectangulaire grâce à sa forme ronde et peu épaisse.

Le Mohnstreuselkuchen est traditionnellement préparé avec un appareil à pavot moulu (qu'on peut même acheter au supermarché), mais je voulais créer une recette qui se sert de pavot non traité. Pour un maximum de goût de pavot, je le torréfie d'abord au four.

Streusel (crumble)

90 g | ⅔ tasse de farine tout usage

60 g | ¼ tasse de beurre à température ambiante, coupé en dés

30 g / 2 c. à soupe de sucre

Pincée de sel

Pincée de cannelle

Pincée de cardamome

Sucre glace et zeste de citron pour saupoudrer le gâteau avant de le servir

Matériel

Four

Moule à tarte ø 28 cm | 11 pouces

Grand bol

Casserole

Fouet

Rouleau à pâte

Râpe | zesteur

Préparation

1. Toaster le pavot au four à 180 °C | 350 °F jusqu'à qu'il soit bien aromatique, environ 10 minutes. Une fois le pavot sorti, augmenter la température du four à 190 °C | 370 °F.

2. Réaliser la pâte sucrée : Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre glace et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre froid en dés et l'incorporer aux ingrédients secs à l'aide de vos doigts ou d'une corne. Arrêter une fois que vous avez obtenu une texture de sable.

Battre l'œuf avec l'eau et l'incorporer à l'aide d'une fourchette. Une fois l'œuf incorporé, former la pâte avec les mains, sans trop la travailler. Ne pas pétrir, la pâte car on ne veut pas développer le gluten. Une fois que vous avez obtenu une pâte lisse et homogène, la former en disque plat, filmer et réserver au frigo pendant au moins 30 minutes.

3. Réaliser l'appareil au pavot : Réserver quelques cuillères à soupe de lait froid. Placer le reste du lait, le sucre, le sucre vanillé (ou l'extrait de vanille) et le sel dans une grande casserole et chauffer le tout. Mélanger le lait froid réservé avec la fécule de maïs pour la dissoudre complètement.

Une fois que le lait est chaud, ajouter le mélange de lait et de fécule en remuant sans cesse. Laisser épaissir le tout un peu à feu moyen. Ajouter le pavot, porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant quelques minutes en remuant constamment. L'appareil devrait épaissir, mais il sera toujours un peu coulant.

Enlever du feu et ajouter le beurre en dés en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et incorporé. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant d'ajouter la crème fraîche, le jus et le zeste de citron. Bien mélanger.

4. Réaliser les Streusel : Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le sel, la cannelle et la cardamome à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre et l'incorporer aux ingrédients secs à l'aide de vos doigts jusqu'à l'obtention de crumbles.

5. Réaliser le gâteau : Beurrer le moule à tarte. Sortir la pâte du frigo et l'abaisser. Foncer la tarte et ensuite la remplir de l'appareil à pavot. Couvrir avec les Streusel. Enfourner et cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les Streusel prennent une jolie couleur dorée. Sortir du four et laisser refroidir complètement. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace et de zeste de citron râpé.

Weihnachtsplätzchen

(Petits biscuits de Noël)

Les Plätzchen (petits biscuits) sont fortement ancrés dans la tradition culinaire de Noël en Allemagne. Ce sont des petits biscuits que la famille fabrique et mange ensemble en grandes quantités pendant le Adventszeit (temps de l'avent).

Parmi les Plätzchen de Noël les plus classiques se trouvent les Zimtsterne, les Spritzgebäck, les Elisenlebkuchen, les Kokosmakronen, les Vanillekipferl et les Buttergebäck (parmi tant d'autres).

Dans cette recette je vous fais plonger dans la tradition de Noël allemande du Plätzchenbacken (fabrication de petits biscuits) en vous présentant deux sortes de Plätzchen classiques : les Zimtsterne (étoiles à la cannelle) et le Spritzgebäck (biscuits ablés).

Zimtsterne

(Étoiles à la cannelle)

Temps de préparation : 1 heure

La pâte

2 blancs d'œuf *(M)*

100g | ½ tasse + 1 c. à soupe sucre glace

300g | 2½ tasses + 1 c. à soupe poudre d'amandes[1] *(non blanchies)* **torréfiée** — soit vous

3 c. à thé cannelle moulue

Pincée de sel

Le Glaçage

1 blanc d'œuf *(M)*

100g | ½ tasse + 1 c. à soupe sucre glace

Matériel

Four

Batteur-mélangeur

Mixeur *(si vous achetez des amandes entières)*

Spatule

Rouleau à pâte

Emporte-pièce en forme d'étoile[2]

1 Soit vous acheter de la poudre d'amandes et la faites torréfier avant utilisation, soit vous achetez des amandes entières, les faites torréfier et ensuite les moulez dans le mixeur.

2 Si vous n'en avez pas et ne voulez pas en acheter, vous pouvez utiliser la forme que vous souhaitez, un verre, ou même couper la pâte au couteau)

Préparation

1. **Si vous avez acheté des amandes entières,** les faire torréfier au four à 180 °C | 350 °F pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées et aromatiques. Ensuite, les mixer dans le mixeur afin d'obtenir une poudre d'amandes (ce n'est pas grave si la poudre n'est pas très fine, moi je préfère une texture un peu plus sablée).

Si vous avez acheté des amandes déjà en poudre, la faire torréfier au four pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée et aromatique. Ensuite baisser la température du four à 100 °C | 215 °F.

2. Préparer la pâte : Séparer les jaunes des blancs d'œufs en réservant les jaunes pour le Spritzgebäck. Mélanger la poudre d'amande avec la cannelle et une pincée de sel. Dans le bol du mixeur-batteur, battre les blancs en neige. Juste à la fin et toujours en battant, ajouter le sucre glace en plusieurs fois.

À l'aide d'une spatule, ajouter doucement la poudre d'amande et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé et que la pâte soit homogène. Réserver au froid pendant au moins 30 minutes.

3. Préparer le glaçage : Dans le bol du mixeur-batteur, battre les blancs en neige. Juste à la fin et toujours en battant, ajouter le sucre glace en plusieurs fois.

Note sur les ingrédients : L'idéal, c'est de les peser. Les mesures en tasses sont plus approximatives, en particulier en ce qui concerne la poudre d'amandes. Ceci dit, pas de soucis ! Il est possible d'ajuster les ingrédients selon la pâte obtenue pendant l'atelier.

Les Zimtsterne se gardent bien pendant une semaine dans un contenant fermé avec une tranche de pomme qui les garde bien mous.

Spritzgebäck

(Biscuits sablés)

Temps de préparation : 1 heure

La pâte

300 g | 2 tasses de farine tout usage

200 g | ¾ tasse + 2 c. à soupe de beurre pommade *(très mou)*

100 g | ½ tasse + 1 c. à soupe de sucre glace

2 jaunes d'œuf *(M)*

50 g | 2 bonnes c. à soupe de poudre de noisettes *(blanchies ou non blanchies)* **torréfiée**[1]

Zeste d'un-demi citron non traité

2-3 c. à soupe de lait entier, selon la consistance de votre pâte

Pincée de sel

Le Glaçage

150 g de chocolat noir *(au moins 70 %)*

Fleur de sel *(optionnel)*

Matériel

Four

Mixeur-batteur avec feuille

Poche à douille

Douille cannelée *(optionnel – vous pouvez aussi n'utiliser que la poche ou une douille normale)*

1 Soit vous achetez de la poudre de noisettes et la faites torréfier avant utilisation, soit vous achetez des noisettes complètes, les faites torréfier et ensuite les moulez dans le mixeur.

Préparation

1. Au moins 1 heure avant la réalisation de la recette, sortir le beurre du frigo pour qu'il soit bien mou.

2. Préchauffer le four à 180 °C | 350 °F.

3. Préparer la pâte : Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre de noisette et le sel. Placer le beurre pommade et le sucre dans le bol du batteur-mélangeur. Battre avec la feuille pendant quelques minutes jusqu'à ce que le beurre soit crémeux et aéré. Incorporer les jaunes d'œufs et le zeste de citron. Incorporer la farine.

Selon la consistance de votre pâte, incorporer 2-3 c. à soupe de lait entier. La pâte ne doit pas être trop collante, mais assez souple pour la pocher sur la plaque à biscuits.

4. Une fois que vous avez obtenu une bonne consistance, placer une petite quantité de pâte dans la poche à douille (éviter d'en mettre trop). Pocher des petits biscuits en forme de cercles, de « S » et de petits bâtons sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé. Répéter avec le reste de la pâte. Enfourner les biscuits et les cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

5. Préparer le glaçage : Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat avec une pincée de sel. Tremper le bout de chaque biscuit dans le chocolat fondu et garnir de fleur de sel. Laisser sécher le chocolat avant de déguster les biscuits.

Le Spritzgebäck se garde bien dans un contenant fermé pendant une semaine.