



Cours de cuisine allemande

24 novembre 2015



« Rinderrouladen » - roulades de boeuf

Pour 4 personnes

4 steaks de tranche de bœuf 160gr
 2 oignons
 4 tranches de lard gras
 2 cs moutarde douce
 100 g céleri branche
 100 g carotte
 1 petit poireau
 1 tomate, une boîte de concentré de tomate
 150 ml bouteille de vin rouge
 sel, poivre, thym, laurier
 ½ cube de fond de bœuf ou veau
 1 cc maïzena
 Margarine
 400 ml d'eau

Coupez les oignons en morceaux, les cornichons en longueur en lamelles. Etalez sur les steaks un peu de moutarde, sel poivre, rajoutez un ½ oignon coupé, 1 tranche de lard gras en petits dés et ½ cornichon.

Roulez le steak en mettant les bouts à l'intérieur et ficelez comme un «paquet»

Dans une poêle faites revenir la roulade de tous les cotés et transférez ensuite dans un faitout; Coupez le céleri, la carotte, la tomate et poireau en morceaux et faites les revenir dans la poêle. Rajoutez les roulades dans le faitout et mettez le à couvert avec le vin et l'eau, le thym le concentré de tomate et le laurier dans le four à 160° pendant 2 heures. Contrôlez la cuisson et le niveau du bouillon, ATTENTION, le bouillon s'évapore vite. Après 1½ h contrôlez la cuisson de la viande en appuyant sur la viande avec une spatule. Si la viande est cuite, elle s'enfonce facilement

« Rotkohle » - chou rouge

Pour 4 personnes

Chou rouge 1kg
 1 cs beurre
 2 oignons
 sel, poivre
 3 cs gelée de cassis
 1 feuille de laurier
 500 ml bouillon de légumes
 200 g pommes sucrées
 1 cc maïzena
 sucre

Enlevez les premières feuilles extérieures de choux et coupez en 4. Enlevez le centre et coupez ensuite en fines lamelles en contresens. Avec une râpe ça sera plus facile. Coupez les oignons en petits dés. Chauffez le beurre dans une grande casserole, rajoutez les oignons et ensuite le chou rouge et le bouillon. Rajoutez le sel et poivre et la gelée après 5 min. rajoutez la feuille de laurier. Rajoutez les pommes, coupée en petits morceaux et laissez cuire pendant au moins 1h1/2 environ (contrôlez la cuisson). Si il y a trop de liquide, mélangez la Maïzena et rajoutez pour lier le liquide(option) ainsi que du sucre



« Bratpfel » - Pomme au four:

Pour environ 1 personne

Pomme
 beurre salé 10 g
 1 à 2 CS sucre cassonade roux
 1 CC raisins blonds
 cannelle
 1 tranche pain coupé ou biscotte

Disposer dans un plat les biscottes. Eplucher et évider les pommes.

Mettre une pomme sur chaque biscotte.

Remplir chaque pomme évidée de cassonade et raisins blonds, puis fermer par du beurre. Saupoudrer légèrement de cannelle.

Mettre au four, thermostat 6 ou 180°C pendant 30 mn.

A la sortie du four, mettre une pomme par assiette avec la biscotte, et en option ajouter la crème fraîche liquide dans le trou évidé de la pomme.