



Comité de Jumelage CORMELLES LE ROYAL - RÖTHLEIN

Cours de cuisine allemande

20 septembre 2011



Hackbraten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat - (quantités pour 6) **(rôti de viande hâchée avec pommes de terre à la poêle et salade de concombre)**

1 Vieille baguette
3 gros oignons
ail frais ou en poudre
0.2l huile de colza
0.8 kg viande hachée de bœuf maigre
0.4 kg viande hachée de porc
3 œufs
Moutarde, sel, poivre, paprika
0.2 kg tranches fines de poitrine fumée
bouillon cube
1 petite boîte de tomates concentrées
1 crème liquide en pack

préchauffer le four à 180° ; faire tremper le vieux pain ; hacher les oignons et l'ail
mélanger la viande avec tous les ingrédients pain, oignons , ail , oeufs, épices, sel ,poivre, paprika , moutarde , evtlmnt épices ; en faire un pâté et former un rôti ;
poser les tranches de poitrine fumée au dessus .
placer le rôti dans un moule à gratin
ajouter un peu d'eau mélangée avec du concentré de tomate et un bouillon cube.
couvrir avec du papier Alu, mettre au four à 180° pendant 50 mn , puis enlever le papier alu et faire dorer le dessus .evtlmnt augmenter la chaleur .
faire une sauce avec la crème liquide mélangée au concentré de tomates + bouillon cube + evtlmnt herbes de provence ou autre .
Trancher le rôti et le servir avec sa sauce

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck (pommes de terre à la poêle aux oignons et lardons):

1.6 kg pommes de terre
3 oignons
0.2 kg poitrine fumée ou fine bacon
Sel, poivre, huile de colza

éplucher les pommes de terre, puis les râper en tranches fines .éplucher les oignons et le couper aussi en tranches, faire des petits morceaux de poitrine fumée .
mettre les tranches fines de pommes de terre + les oignons dans une poêle avec de l'huile et faire dorer un peu . puis couvrir avec un couvercle pour que les pommes de terre cuisent. dès qu'elle sont tendres, rajouter la poitrine fumée rajouter de l'huile et faire bien dorer le tout à feu vif et tournant souvent pour éviter que ça attache

Gurkensalat mit Joghurtdressing (la salade de concombre au yoghurt):

2 cocombres
2 pot de yoghurt nature
0.5 crème liquide en pack
1 oignon
0.5 botte aneth ou ciboulette
sel, poivre, moutarde

(évtlmt éplucher les concombres). râper les concombres en tranches très fines .(pour ceux qui les aiment bien dégorgés, saler les concombres et les mettre de côté) éplucher les oignons et les herbes fines . faire une sauce avec le yoghurt, la crème, les oignons, les herbes, le sel - très modérément si vous avez fait dégorgé les concombres dans le sel, le poivre , evtlmnt un tout petit peu de sucre .
laisser reposer un peu. Mélanger au tout dernier moment les concombres avec la sauce, après avoir bien rincé les concombres dégorgés dans le sel

Apfelauf mit Vanillesauce oder Eis (gratin de pommes à la crème anglaise ou glace vanille)

1 kg Pommes
0.3 kg pain de mie
6 œufs
0.4 kg sucre
0.4 l lait
jus de citron
noix, cannelle, chapelure
0.4 kg fromage blanc
huile pour le plat
50 g beurre
50 cl crème anglaise ou glace vanille

Préchauffer le four à 180°. faire tremper la mie de pain dans le lait.
éplucher et couper les pommes en morceaux, les saupoudrer de jus de citron et de sucre et ajouter les noix
battre les oeufs avec le sucre en mousse, ajouter le fromage blanc.
mélanger le pain mouillé avec les oeufs/sucre/fromage blanc .
graisser un moule et saupoudrer de chapelure.
mettre la moitié de la pâte dans le moule , puis les pommes citronnées, sucrées, puis finir avec une deuxième couche de pâte à pain. saupoudrer le tout d'une petite couche de chapelure et de qq flocons de beurre.
Mettre le tout dans le four pendant une trentaine de minutes. Servir tiède ou froid avec une crème anglaise ou de la glace vanille