NOS TERROIRS EN 1000 RECETTES (SÉRIE 2) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine Alsacienne en 1000 Recettes

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/alsace**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — salades et crudités

1. salade vigneronne
2. salade de cervelas
3. salade de pommes de terre à l'alsacienne
4. salade de carottes au cumin
5. salade de betteraves rouges à la pomme
6. salade de céleri-rave au raifort
7. salade de chou rouge aux pommes
8. salade de museau vinaigrette
9. salade de haricots verts à l'alsacienne
10. salade de concombres à la crème aigre
11. salade de radis au fromage blanc
12. salade de mâche aux lardons et croûtons
13. salade de chou blanc à la crème
14. salade de pissenlit aux lardons
15. salade strasbourgeoise (cervelas et gruyère)
16. salade de lentilles à l'alsacienne
17. salade de champignons crus à la ciboulette
18. salade d'asperges au jambon forêt noire
19. salade d'endives aux noix et raisins secs
20. salade paysanne (pommes de terre et saucisse)
21. salade gourmande au foie gras
22. salade d'automne aux marrons
23. salade de topinambours à l'ancienne
24. salade de panais et carottes râpés
25. salade de racines au vinaigre de framboises
26. tzatziki alsacien au raifort
27. salade tiède de lapereau
28. salade de poireaux vinaigrette
29. salade d'oignons doux à la bière
30. salade de chou-fleur au carvi

Chapitre 2 — terrines et pâtés

1. presskopf (tête de porc en gelée)
2. terrine de foie gras d'alsace
3. pâté en croûte alsacien
4. terrine de gibier aux airelles
5. pâté de foie de volaille en croûte
6. terrine campagnarde au gewurztraminer
7. pâté de porc forestier
8. terrine de canard aux pistaches
9. pâté de sanglier aux myrtilles
10. terrine aux trois viandes
11. pâté de campagne à l'ancienne
12. terrine de lapin aux noisettes
13. pâté de foie au riesling
14. terrine de porc aux pruneaux
15. pâté de veau et porc à l'ail
16. terrine de pintade aux marrons
17. pâté de pigeon aux épices
18. terrine de porc au genièvre
19. pâté de faisan au cognac
20. terrine de joue de bœuf
21. pâté de porc en gelée
22. terrine de chevreuil aux champignons
23. pâté de foie gras aux truffes
24. terrine de canard à l'orange
25. pâté de lièvre au marc de gewurztraminer
26. terrine de veau aux noix
27. pâté de poulet aux herbes
28. terrine de poisson du rhin
29. pâté de cerf aux airelles
30. terrine de légumes à l'alsacienne

Chapitre 3 — Tartines et Amuse-bouches

1. tartines au fromage blanc
2. canapés au munster
3. toasts au raifort
4. schnaps-brot (pain à l'eau-de-vie)
5. tartines au lard et oignons
6. canapés à la mousse de foie gras
7. toasts de hareng fumé
8. tartines au fromage de chèvre et miel
9. mini-knacks en brioche
10. tartines de bibeleskaes aux herbes
11. bouchées au saumon fumé et raifort
12. canapés au jambon de forêt noire
13. toasts à la mousse de truite
14. tartines au fromage blanc et ciboulette
15. bouchées à la rillette d'oie
16. amuse-bouche au presskopf
17. tartines au foie de volaille
18. canapés à la mousse de canard
19. toasts aux œufs de truite
20. mini-mauricettes au jambon
21. bouchées de céleri au fromage blanc
22. tartines au beurre d'escargots
23. canapés au saumon mariné
24. toasts au fromage de munster et cumin
25. bouchées au maquereau fumé
26. tartines rustiques au lard grillé
27. mini-flammekueche apéritives
28. canapés au cervelas et cornichons
29. toasts au fromage de bargkass
30. bouchées de pâté en croûte
31. tartines au kalbskopf (fromage de tête de veau)
32. cuillères de choucroute et saumon fumé
33. canapés à la mousse de gibier
34. toasts au bibeleskaes et ciboulette
35. bouchées au foie gras et confit d'oignons
36. tartines au beurre de sarriette
37. canapés au magret fumé
38. toasts au fromage blanc et raifort
39. bouchées au saumon gravlax
40. verrines de légumes croquants au fromage blanc

Chapitre 4 — potages de légumes

1. soupe aux pois cassés
2. potage crécy alsacien
3. soupe de poireaux à l'alsacienne
4. soupe de pommes de terre au lard
5. potage de légumes racines
6. soupe à la citrouille et châtaignes
7. potage parmentier au raifort
8. soupe aux orties printanière
9. potage de céleri-rave
10. soupe aux fanes de radis
11. potage saint-germain à l'alsacienne
12. soupe de betteraves rouges
13. potage aux sept légumes
14. soupe aux épinards et pommes de terre
15. potage de panais au curry doux
16. soupe de tomates à l'alsacienne
17. potage de navets glacés
18. soupe verte aux herbes
19. potage de salsifis à la crème
20. soupe de potimarron à la cannelle

Chapitre 5 — consommés et bouillons

1. consommé au riesling
2. bouillon de bœuf à la moelle
3. consommé aux quenelles
4. bouillon de volaille aux herbes
5. consommé au gewurztraminer
6. bouillon de légumes à l'alsacienne
7. consommé de gibier au porto
8. bouillon clair à l'ail et au persil
9. consommé double à la royale
10. bouillon de canard aux champignons
11. consommé de veau au cerfeuil
12. bouillon de poisson du rhin
13. consommé aux perles du japon
14. bouillon d'oie aux vermicelles
15. consommé de pot-au-feu alsacien

Chapitre 6 — soupes substantielles

1. hochepot alsacien
2. gumbis (soupe au chou)
3. soupe à la bière
4. soupe de foie aux croûtons
5. pot-au-feu alsacien
6. soupe paysanne aux knepfles
7. potée aux haricots blancs et lard
8. soupe de gibier aux légumes racines
9. soupe de poissons à l'alsacienne
10. bouillon de poule aux spätzle
11. soupe à l'oignon gratinée
12. soupe au chou et lard fumé
13. marmite du pêcheur d'alsace
14. potée de pommes de terre et saucisse fumée
15. lewerknepflesupp (soupe aux boulettes de foie)

Chapitre 7 — tartes flambées et variations

1. flammekueche traditionnelle
2. tarte flambée au munster
3. tarte flambée aux champignons
4. flammekueche gratinée
5. tarte flambée au saumon fumé
6. flammekueche aux poireaux
7. tarte flambée au chèvre et miel
8. flammekueche aux pommes
9. tarte flambée au maroilles
10. flammekueche au cumin et lardons
11. tarte flambée aux pommes de terre
12. flammekueche à la choucroute
13. tarte flambée aux escargots
14. flammekueche au foie gras
15. tarte flambée végétarienne
16. flammekueche aux oignons caramélisés
17. tarte flambée forestière (champignons et lardons)
18. flammekueche aux asperges (printemps)
19. tarte flambée aux figues et lardons
20. flammekueche aux trois fromages

Chapitre 8 — quiches et tourtes

1. quiche lorraine à l'alsacienne
2. tourte à la viande
3. quiche au munster et cumin
4. tourte aux champignons des vosges
5. quiche aux poireaux et lardons
6. tourte vigneronne (raisins et lard)
7. quiche aux asperges et jambon
8. tourte forestière au gibier
9. quiche à la choucroute
10. tourte au poulet et riesling
11. quiche aux oignons doux
12. tourte aux quatre viandes
13. quiche au fromage blanc et fines herbes
14. tourte aux escargots
15. quiche aux trois fromages d'alsace

Chapitre 9 — autres entrées chaudes

1. knacks en brioche
2. käsknepfle (petits gnocchis au fromage)
3. galettes de pommes de terre
4. cassolette d'escargots à l'alsacienne
5. croquettes de munster
6. ramequin au fromage et kirsch
7. beignets de légumes à la bière
8. croustade de champignons au riesling
9. vol-au-vent aux quenelles
10. croustillant de chèvre au miel et cumin
11. feuilleté au jambon de forêt noire
12. aumônière de crêpe au fromage blanc
13. pommes de terre farcies au munster
14. croque-monsieur au munster
15. risotto au riesling et champignons

Chapitre 10 — porc

1. baeckeoffe au porc
2. jambonneau à l'alsacienne
3. schäufele (épaule de porc fumée)
4. côtelette de porc à la bière
5. filet mignon de porc au riesling
6. échine de porc aux pruneaux
7. rôti de porc à la moutarde d'alsace
8. palette de porc fumée aux lentilles
9. joues de porc braisées au pinot noir
10. travers de porc au miel et à la bière
11. porc sauté aux légumes oubliés
12. poitrine de porc farcie aux marrons
13. pied de porc gratiné à la bière
14. porc au curry d'alsace
15. filet de porc aux cèpes
16. émincé de porc à la crème et champignons
17. jarret de porc braisé aux carottes
18. rôti de porc aux pommes et cidre
19. escalope de porc pannée à l'alsacienne
20. médaillons de porc aux morilles
21. paupiettes de porc au foie gras
22. cuisse de porc confite aux épices
23. rôti de porc en croûte
24. porc façon zigeuner (à la tzigane)
25. filet de porc au lard et sauge
26. côtes de porc aux quetsches
27. sauté de porc au chou rouge
28. rôti de porc froid à la gelée
29. porc à la moutarde de meaux
30. émincé de porc aux girolles
31. paupiettes de porc aux pruneaux
32. carré de porc aux herbes de provence
33. filet mignon lardé au four
34. cochon de lait rôti à l'alsacienne
35. porc aux coings
36. blanquette de porc à l'ancienne
37. rôti de porc aux oignons caramélisés
38. épaule de porc à la bière brune
39. porc sauté au curry et miel
40. jarret de porc à la choucroute
41. filet de porc farci aux champignons
42. porc aux navets glacés
43. côtelettes double à la dijonnaise
44. ragoût de porc aux légumes d'hiver
45. rôti de porc laqué au miel
46. sauté de porc forestier
47. porc aux pommes et au calvados
48. rôti de porc aux pruneaux et abricots secs
49. porc braisé aux échalotes
50. filet mignon en croûte de pain d'épices

Chapitre 11 — bœuf

1. bœuf gros sel
2. carbonade de bœuf à la bière d'alsace
3. bœuf braisé au pinot noir
4. rôti de bœuf à l'alsacienne
5. joues de bœuf au vin rouge
6. pot-au-feu de bœuf de tradition
7. bœuf aux carottes et riesling
8. filet de bœuf au baeckeoffe
9. roulades de bœuf à la moutarde
10. bifteck à la forestière
11. bœuf sauté aux champignons des vosges
12. rôti de bœuf en croûte de sel
13. daube de bœuf au pinot noir
14. paleron de bœuf à la bière
15. bavette à l'échalote
16. bœuf bourguignon à l'alsacienne
17. entrecôte au beurre maître d'hôtel
18. queue de bœuf braisée aux légumes
19. rôti de bœuf en cocotte
20. filet de bœuf aux morilles
21. langue de bœuf sauce madère
22. tartare de bœuf à l'alsacienne
23. steak au poivre vert et kirsch
24. goulash de bœuf à la bière
25. bœuf sauté aux oignons et lardons
26. rosbif froid à la moutarde
27. bœuf miroton à l'alsacienne
28. tournedos rossini à l'alsacienne
29. ragoût de bœuf aux navets
30. bœuf en daube au cidre
31. filet de bœuf en croûte
32. bœuf à la mode alsacienne
33. tranche de gigot de bœuf grillée
34. bœuf sauté aux champignons et lardons
35. picanha de bœuf à la fleur de sel
36. bavette d'aloyau à l'échalote
37. brochettes de bœuf marinées à la bière
38. faux-filet grillé au sel de guérande
39. émincé de bœuf à la crème et au raifort
40. carpaccio de bœuf au raifort

Chapitre 12 — veau

1. blanquette de veau à l'alsacienne
2. veau orloff à l'alsacienne
3. roulades de veau forestière
4. escalopes de veau à la crème
5. jarret de veau braisé aux légumes
6. rôti de veau aux champignons
7. fricassée de veau aux morilles
8. paupiettes de veau aux herbes
9. osso buco à l'alsacienne
10. veau marengo au riesling
11. côte de veau aux girolles
12. émincé de veau à la zurichoise
13. rognons de veau à la moutarde
14. foie de veau à l'alsacienne
15. grenadin de veau aux cèpes
16. tendron de veau braisé aux carottes
17. quasi de veau rôti aux herbes
18. médaillons de veau aux chanterelles
19. sauté de veau au curry d'alsace
20. piccata de veau au citron
21. filet mignon de veau aux pruneaux
22. noix de veau au four
23. épaule de veau farcie aux champignons
24. veau à la bière et aux épices
25. côtelettes de veau panées
26. rôti de veau aux asperges
27. escalopes de veau au munster
28. ragoût de veau aux petits légumes
29. veau aux champignons et crème fraîche
30. saltimbocca de veau à l'alsacienne

Chapitre 13 — agneau

1. gigot d'agneau au riesling
2. navarin d'agneau printanier
3. côtelettes d'agneau au miel et épices
4. épaule d'agneau farcie aux herbes
5. carré d'agneau en croûte d'herbes
6. agneau aux flageolets
7. brochettes d'agneau marinées
8. tajine d'agneau à l'alsacienne
9. rôti d'agneau aux pommes
10. noisettes d'agneau aux girolles
11. selle d'agneau rôtie au four
12. ragoût d'agneau aux navets
13. baron d'agneau au thym
14. médaillons d'agneau au pinot noir
15. agneau braisé aux épices
16. curry d'agneau à l'alsacienne
17. blanquette d'agneau au riesling
18. souris d'agneau confite
19. filet d'agneau en croûte
20. sauté d'agneau aux pommes de terre

Chapitre 14 — volaille

1. coq au riesling
2. canard aux quetsches
3. poulet au tokay
4. chapon farci aux marrons
5. cuisse de canard confite
6. suprême de volaille aux morilles
7. dinde rôtie aux marrons et pommes
8. pintade aux choux
9. poule au pot à l'alsacienne
10. magret de canard au miel
11. poulet sauté chasseur
12. oie rôtie aux pommes et pruneaux
13. coquelet à la bière
14. canette à l'orange
15. poulet au riesling et champignons
16. caille farcie au foie gras
17. fricassée de poulet à l'ancienne
18. canard aux cerises
19. poularde en cocotte
20. suprême de pintade aux girolles
21. pigeon rôti aux lentilles
22. poulet à la moutarde et estragon
23. canard à l'alsacienne (miel et épices)
24. tajine de poulet aux fruits secs
25. dinde farcie aux marrons
26. poulet cocotte grand-mère
27. cuisse de canard à l'orange
28. suprême de volaille aux girolles
29. poulet rôti aux herbes de provence
30. chapon farci aux champignons

Chapitre 15 — gibier

1. civet de chevreuil à l'alsacienne
2. râble de lièvre aux spätzle
3. faisan aux choux
4. civet de sanglier aux airelles
5. noisettes de chevreuil aux champignons
6. selle de chevreuil grand veneur
7. civet de lièvre à la bière
8. perdrix aux choux
9. médaillons de sanglier aux myrtilles
10. côtes de marcassin grillées
11. épaule de sanglier confite au riesling
12. perdrix aux lentilles vertes
13. râble de chevreuil aux quetsches
14. filet de biche au poivre vert
15. terrine de faisan aux noisettes
16. civet de marcassin aux champignons
17. sauté de chevreuil aux airelles
18. bécasse rôtie sur canapé
19. cuissot de sanglier rôti
20. suprême de faisan aux quetsches
21. terrine de gibier en gelée
22. filet de chevreuil au genièvre
23. civet de lièvre à la française
24. rôti de sanglier aux pruneaux
25. côtelettes de chevreuil aux airelles
26. cuissot de cerf mariné au vin rouge
27. filet de faisan aux champignons des bois
28. civet de chevreuil mariné à la bière
29. gigue de sanglier sauce grand veneur
30. pâté en croûte de gibier

Chapitre 16 — saucisses et saucissons

1. saucisse de strasbourg maison
2. knacks traditionnelles
3. saucisse de foie alsacienne
4. saucisse fumée (montbéliard alsacienne)
5. saucisse à cuire aux herbes
6. mettwurst (saucisson à tartiner)
7. gendarmes (saucisses séchées)
8. landjäger (saucisson de chasse)
9. saucisse de morteau à l'alsacienne
10. saucisse blanche alsacienne
11. saucisse au riesling
12. cervelas maison
13. saucisson sec aux noix
14. saucisse au munster
15. merguez d'alsace
16. chipolatas aux herbes
17. boudin blanc au riesling
18. saucisse de langue (zungenwurst)
19. saucisson à l'ail fumé
20. saucisse aux choux

Chapitre 17 — charcuteries fumées

1. lard fumé d'alsace
2. palette fumée
3. poitrine fumée à l'alsacienne
4. jambon fumé de la forêt noire
5. jambon d'alsace
6. noix de jambon fumée
7. kassler (échine de porc fumée)
8. lard de colmar
9. bacon fumé au bois de hêtre
10. carré de porc fumé
11. jambonneau fumé
12. jarret fumé d'alsace
13. lard paysan (bauernspeck)
14. poitrine roulée fumée
15. jambon cru des vosges

Chapitre 18 — pâtés et préparations

1. pâté de foie à l'ancienne
2. fleischwurst (cervelas) maison
3. gelée de viande traditionnelle
4. foie gras au torchon
5. rillettes d'oie
6. fromage de tête (kalbskopf)
7. terrine de campagne au genièvre
8. pâté de foie à la bière
9. sülze (tête fromagée en gelée)
10. pâté en croûte au riesling
11. terrine de gibier aux pruneaux
12. boudin noir à l'alsacienne
13. rillettes de porc aux épices
14. galantine de volaille
15. aspic de jambon et légumes

Chapitre 19 — poissons d'eau douce

1. carpe frite à l'alsacienne
2. truite au bleu
3. brochet au riesling
4. sandre aux écrevisses
5. carpe à la bière
6. truite aux amandes
7. filet de perche au beurre blanc
8. matelote d'anguille
9. quenelles de brochet sauce nantua
10. truite fumée maison
11. omble chevalier au four
12. carpe farcie à la juive
13. sandre à la choucroute
14. filets de perche meunière
15. truite saumonée au pinot gris
16. brochet farci aux champignons
17. friture de gardons
18. tanche aux légumes
19. truite aux lardons et champignons
20. paupiette de carpe
21. terrine de brochet au riesling
22. truite en papillote aux herbes
23. sandre au beurre blanc et asperges
24. gratin de carpe
25. waterzooï de poissons du rhin

Chapitre 20 — poissons et fruits de mer

1. choucroute aux poissons
2. moules à la bière d'alsace
3. écrevisses à l'alsacienne
4. saumon fumé maison
5. papillote de poissons au riesling
6. coquilles saint-jacques à l'alsacienne
7. bouillabaisse d'alsace
8. filet de cabillaud à la bière
9. moules au curry et crème fraîche
10. gratin de fruits de mer
11. grenouilles à l'alsacienne
12. brandade de morue à l'alsacienne
13. plateau de fruits de mer à l'alsacienne
14. escargots au beurre d'ail et persil
15. saumon au riesling et choucroute
16. ragoût de poissons façon matelote
17. soupe de poissons à la rouille
18. cassolette de fruits de mer à la crème
19. tourte aux fruits de mer
20. saumon en croûte de sel
21. rillettes de saumon fumé
22. homard à l'alsacienne
23. quiche aux fruits de mer
24. écrevisses au riesling et crème
25. terrine de saumon aux herbes

Chapitre 21 — pommes de terre

1. roïgebrageldi (pommes de terre à l'étouffée)
2. gratin dauphinois à l'alsacienne
3. pommes de terre au lard
4. kartoffelknepfle (boulettes de pommes de terre)
5. pommes de terre sautées à l'alsacienne
6. kugelhopf de pommes de terre
7. pommes de terre en robe des champs
8. grumbeerepfannkuche (galettes de pommes de terre)
9. purée de pommes de terre au raifort
10. potatoes au carvi
11. pommes de terre farcies au munster affiné et aux lardons
12. salade de pommes de terre à la moutarde
13. pommes de terre au four et fromage blanc
14. gratin de pommes de terre au munster
15. pommes de terre à la sarladaise alsacienne
16. pommes dauphine à l'alsacienne
17. darpfele (petites quenelles de pommes de terre)
18. pommes de terre rissolées aux lardons
19. galettes de pommes de terre râpées
20. pommes de terre farcies au lard

Chapitre 22 — légumes et champignons

1. choucroute garnie traditionnelle
2. choucroute crue en salade
3. navets à l'alsacienne
4. chou rouge braisé aux pommes
5. carottes vichy à l'alsacienne
6. poêlée de champignons des vosges
7. endives braisées au jambon
8. haricots verts aux lardons
9. choux de bruxelles à la crème
10. salsifis à la béchamel
11. poêlée de légumes racines
12. betteraves rouges à la crème
13. cardons gratinés
14. chou-fleur à la polonaise
15. poireaux à la crème
16. épinards à l'alsacienne
17. tomates provençales à l'alsacienne
18. champignons à la grecque
19. fenouil braisé au riesling
20. légumes d'hiver rôtis au miel
21. côtes de blettes gratinées
22. jardinière de légumes à l'estragon
23. artichauts à la barigoule alsacienne
24. concombres à la crème
25. courgettes farcies aux herbes
26. potimarron rôti au four
27. ratatouille alsacienne
28. asperges blanches sauce mousseline
29. champignons farcis au munster
30. céleri-rave à la crème

Chapitre 23 — spätzle et knöpfle

1. spätzle à la main
2. spätzle au fromage
3. knöpfle aux herbes
4. spätzle au beurre noisette
5. knöpfle à la courge
6. spätzle aux champignons
7. knöpfle aux épinards
8. spätzle à la crème
9. knöpfle au fromage blanc
10. spätzle aux lardons
11. baeckoffe aux trois viandes
12. tarte flambée traditionnelle
13. choucroute garnie royale
14. kougelhopf sucré traditionnel
15. bretzel d'alsace
16. flammekueche aux champignons et munster
17. spätzle au fromage et oignons caramélisés
18. bouchées à la reine alsaciennes
19. matelote de poissons du rhin
20. knepfle au fromage blanc

Chapitre 24 — plats végétariens

1. baeckeoffe végétarien
2. flammekueche aux légumes
3. quiche aux légumes d'alsace
4. choucroute végétarienne
5. gratin de légumes au munster
6. galettes de légumes et pommes de terre
7. tarte aux champignons des vosges
8. risotto au riesling et légumes
9. légumes farcis à l'alsacienne
10. tourte aux épinards et fromage
11. curry de légumes alsacien
12. ragoût de légumes d'automne
13. spaetzle aux légumes de saison
14. tian de légumes à l'alsacienne
15. gratin de pommes de terre et champignons
16. polenta aux champignons des vosges
17. tarte flambée aux asperges
18. clafoutis de tomates cerises
19. crêpes aux champignons
20. tourte aux blettes et fromage de chèvre
21. risotto aux cèpes
22. gnocchis à l'alsacienne
23. cocotte de légumes au munster
24. blanquette de légumes au riesling
25. tarte aux oignons caramélisés
26. lasagnes aux légumes racines
27. millefeuille de légumes au chèvre
28. tarte tatin aux légumes
29. cassolette d'asperges gratinées
30. moussaka végétarienne à l'alsacienne

Chapitre 25 — préparations au munster

1. munster rôti au four
2. salade au munster chaud
3. tartiflette au munster
4. crème de munster aux fines herbes
5. soufflé au munster
6. fondue au munster
7. feuilleté au munster et cumin
8. flamiche au munster
9. beignets de munster
10. croque-monsieur au munster sur pain de campagne
11. pommes de terre farcies au munster — version plat principal
12. tarte au munster et lardons
13. risotto au munster
14. croûtons au munster pour potage
15. gâteau de pommes de terre au munster

Chapitre 26 — autres fromages alsaciens

1. bargkass (fromage de montagne)
2. bibeleskaes (fromage blanc aux herbes)
3. cancoillotte à l'alsacienne
4. tomme d'alsace panée
5. fondue aux fromages d'alsace

Chapitre 27 — Pains Traditionnels

1. pain de campagne alsacien
2. pain au levain traditionnel
3. pain de seigle à l'ancienne
4. pain aux noix
5. pain au lard
6. pain aux pommes de terre
7. pain de méteil (seigle et froment)
8. pain aux fruits secs
9. pain à la bière
10. pain d'épeautre
11. pain aux oignons
12. pain complet aux graines
13. pain au fromage blanc
14. pain de maïs
15. pain aux herbes

Chapitre 28 — bretzels et spécialités

1. bretzels traditionnels
2. mauricettes (petits pains au lait)
3. pain d'épices alsacien
4. kougelhopf salé
5. brioche tressée d'alsace
6. panettone alsacien
7. petits pains au cumin
8. stollen alsacien
9. petits pains au lait
10. christstollen
11. viennoiseries alsaciennes
12. dampfnudeln (brioches à la vapeur)
13. miche alsacienne
14. fougasse d'alsace
15. pain de mie à l'alsacienne

Chapitre 29 — tartes et tourtes

1. tarte aux quetsches
2. tarte au fromage blanc
3. tarte à la rhubarbe
4. tarte aux myrtilles
5. tarte aux pommes à l'alsacienne
6. tarte aux cerises
7. tarte au kirsch
8. tarte aux poires et amandes
9. tarte aux mirabelles
10. tourte de linz à l'alsacienne
11. tarte aux fraises et rhubarbe
12. tarte aux noix
13. tarte aux groseilles meringuée
14. tarte aux abricots et amandes
15. tarte tatin à l'alsacienne
16. tarte aux pruneaux et cannelle
17. tarte aux fruits rouges
18. tarte au vin blanc
19. tarte aux pêches et crème fraîche
20. tarte alsacienne aux fruits de saison
21. tarte aux coings
22. tarte aux framboises et crème pâtissière
23. tarte aux noisettes
24. tarte aux mûres et fromage blanc
25. tarte aux pommes et calvados
26. tarte aux fraises et mascarpone
27. tarte aux griottes
28. tarte au fromage blanc et raisins
29. tarte flambée sucrée aux pommes
30. tourte aux amandes
31. tarte crumble aux fruits rouges
32. tarte à la crème brûlée
33. tarte au citron à l'alsacienne
34. tarte meringuée aux framboises
35. tarte à la cannelle et pommes
36. tarte aux prunes et raisins
37. tarte sucrée à la choucroute
38. tarte aux poires et miel
39. tarte aux fruits secs et épices
40. tarte aux châtaignes

Chapitre 30 — gâteaux

1. kougelhopf traditionnel
2. kougelhopf salé — version gâteau apéritif
3. berawecka (gâteau de noël)
4. gâteau marbré
5. gâteau au fromage blanc
6. streusel aux fruits
7. apfelküchle (gâteau aux pommes)
8. tarte de ligne (gâteau à la confiture)
9. schneckenkuchen (gâteau escargot à la cannelle)
10. gâteau au vin blanc
11. bûche de noël alsacienne
12. gâteau à la bière
13. diplomate aux fruits confits
14. gâteau forêt-noire
15. gâteau linzer
16. gâteau au kirsch
17. savarin au rhum alsacien
18. gâteau au chocolat et marrons
19. brioche alsacienne
20. gâteau au fromage blanc et fruits
21. zimtsterne aux noisettes et miel (étoiles à la cannelle, noisettes et miel)
22. gâteau au miel et épices
23. gâteau de semoule à l'alsacienne
24. christstollen (pain de noël)
25. gâteau au yaourt et myrtilles
26. fondant au chocolat et kirsch
27. gâteau viennois
28. quatre-quarts aux pommes
29. gâteau au fromage blanc et citron
30. gâteau aux noisettes
31. kougelhopf glacé
32. gâteau au raisin et pignons
33. baba au rhum alsacien
34. gâteau à la cannelle et pommes
35. gâteau aux noix et café
36. kouglof aux fruits confits
37. gâteau au chocolat et griottes
38. pain d'épices à l'orange
39. gâteau aux amandes et miel
40. schwarzwälder kirschtorte (forêt-noire)

Chapitre 31 — biscuits et petits fours

1. bredele de noël
2. anisbredele (biscuits à l'anis)
3. spritzbredele (biscuits au beurre)
4. zimtsterne (étoiles à la cannelle)
5. vanillekipferl (croissants à la vanille)
6. basler leckerli (biscuits au miel)
7. schwowebredele (biscuits souabes)
8. springerle (biscuits à l'anis)
9. hussarenkrapferl (biscuits sablés)
10. leckerli au chocolat
11. makronen (macarons aux amandes)
12. butterbredele (sablés au beurre)
13. mandelsterne (étoiles aux amandes)
14. linzeraugen (biscuits confiture et amande)
15. lebkuchen (pain d'épices)
16. haselnusslebkuchen (pain d'épices aux noisettes)
17. pfeffernüsse (biscuits aux épices)
18. orangenplätzchen (sablés à l'orange)
19. nussmakronen (macarons aux noix)
20. spekulatius (spéculoos)
21. leckerli de bâle
22. brunsli (biscuits au chocolat)
23. kokosmakronen (rochers à la noix de coco)
24. sablés au kirsch
25. terrassen (sablés fourrés à la confiture)
26. heidesand (sablés à la vanille)
27. nussecken (triangles aux noix)
28. florentins
29. käsegebäck (biscuits au fromage)
30. mandelkekse (biscuits aux amandes)

Chapitre 32 — crèmes et entremets

1. crème à l'alsacienne
2. birewecke (entremets aux poires)
3. diplomate aux fruits
4. trifle alsacien aux fruits rouges
5. crème brûlée à la vanille
6. bavarois aux fruits des bois
7. charlotte aux fraises
8. crème au kirsch
9. pudding au pain et raisins
10. tiramisu à l'alsacienne
11. panna cotta au coulis de fruits rouges
12. île flottante à l'alsacienne
13. crémeux au chocolat et kirsch
14. mousse au fromage blanc et fruits
15. soufflé glacé au grand marnier
16. parfait au kirsch
17. croûtes dorées à l'alsacienne
18. crêpes soufflées aux pommes
19. beignets aux pommes
20. omelette norvégienne à l'alsacienne

Chapitre 33 — fruits et compotes

1. compote de quetsches
2. fruits au kirsch
3. compote de pommes à l'alsacienne
4. poires pochées au vin blanc
5. salade de fruits au gewurztraminer
6. pommes au four à l'alsacienne
7. pêches au vin d'alsace
8. compote de rhubarbe au miel
9. pruneaux au vin rouge et cannelle
10. gratin de fruits d'automne
11. ananas rôti au miel
12. compote de fruits d'été
13. cerises au kirsch
14. poires belle-hélène à l'alsacienne
15. compote de coings au vin blanc
16. fraises marinées au vin blanc
17. rhubarbe pochée au miel
18. salade d'agrumes au kirsch
19. compote de mirabelles
20. bananes flambées au kirsch

Chapitre 34 — confitures

1. confiture de quetsches
2. gelée de coings
3. confiture de myrtilles des vosges
4. confiture de rhubarbe
5. gelée de pommes au gewurztraminer
6. confiture de cerises noires
7. marmelade d'oranges à l'alsacienne
8. confiture de fraises et rhubarbe
9. gelée de groseilles
10. confiture de mirabelles
11. gelée de framboises
12. confiture de poires et vanille
13. gelée de fleurs de sureau
14. confiture de prunes et cannelle
15. gelée de mûres
16. confiture de pêches au vin blanc
17. gelée de pommes et cidre
18. confiture d'abricots et miel
19. gelée de pissenlits
20. confiture de groseilles à maquereau
21. gelée de cassis
22. confiture quatre fruits
23. marmelade de citrons à l'alsacienne
24. confiture de noël aux épices
25. gelée de rhubarbe

Chapitre 35 — conserves et pickles

1. cornichons à l'alsacienne
2. choucroute en conserve
3. légumes au vinaigre
4. pickles de légumes racines
5. oignons au vinaigre et herbes
6. betteraves marinées
7. conserve de champignons à l'huile
8. chutney de pommes et raisins
9. carottes au vinaigre
10. tomates vertes confites
11. piments doux marinés
12. confit d'échalotes au vin rouge
13. chou-fleur au vinaigre
14. conserve de ratatouille alsacienne
15. navets confits au vinaigre
16. confit d'oignons au vin blanc
17. courgettes marinées à l'estragon
18. pâté végétal en conserve
19. poivrons confits
20. aubergines à la provençale en conserve
21. champignons à la grecque en conserve
22. conserve de sauce tomate alsacienne
23. pickles de haricots verts
24. confit de tomates au balsamique
25. ail confit au thym

Chapitre 36 — boissons chaudes

1. vin chaud alsacien
2. café alsacien
3. chocolat chaud à l'alsacienne
4. tisane de plantes des vosges
5. lait de poule à l'alsacienne
6. toddy au kirsch
7. café aromatisé à la cannelle
8. infusion de thym et miel
9. thé aux épices
10. punch aux fruits et kirsch
11. cidre chaud aux épices
12. chocolat blanc à la vanille
13. infusion de verveine et citronnelle
14. café au miel et épices
15. jus de pomme chaud aux épices

Chapitre 37 — boissons fraîches

1. sirop de sureau
2. limonade à la menthe des vosges
3. jus de pomme chaud-froid
4. schorle (jus de pomme pétillant)
5. sirop de fraises
6. limonade à la rhubarbe
7. eau aromatisée aux fleurs de sureau
8. sirop de groseilles
9. lait frappé aux fruits rouges
10. bissap à l'alsacienne
11. smoothie aux fruits des vosges
12. sirop de fleurs de pissenlit
13. citronnade aux herbes fraîches
14. nectar de mirabelles
15. frappé au yaourt et kirsch

Chapitre 38 — cocktails et apéritifs

1. kir au crémant d'alsace
2. apéritif au gewurztraminer
3. cocktail à la mirabelle
4. spritz alsacien
5. coupe au crémant et fraises
6. sangria blanche au riesling
7. mojito au gewurztraminer
8. punch au kirsch
9. cocktail sylvaner et sureau
10. apéritif aux fruits des bois
11. cocktail au cidre et calvados
12. bellini à la mirabelle
13. hugo à l'alsacienne
14. cocktail au crémant et violette
15. apéritif au muscat d'alsace
16. kir royal au cassis d'alsace
17. cocktail au pinot noir et framboise
18. apéritif à la gentiane
19. spritzer au riesling
20. panaché de bière à l'alsacienne

Chapitre 39 — recettes des fêtes religieuses

1. lamala (agneau pascal en brioche)
2. christstollen (pain de noël alsacien)
3. berewecke (gâteau aux fruits secs de noël)
4. lapin à la moutarde de pâques
5. carpe à la juive (carpe farcie)
6. bärawecka (pain aux fruits confits)
7. männele (petits bonshommes en brioche)
8. saumon fumé à l'alsacienne
9. lammele (agneau de pâques)
10. bûche de noël aux marrons d'alsace
11. kougelhopf de noël aux fruits confits
12. oie rôtie de la saint-martin
13. wädele (jarret) de noël
14. rôti de porc festif aux pruneaux
15. lapin en gelée à l'alsacienne

Chapitre 40 — recettes des traditions locales

1. messti-hammel (mouton du messti)
2. dampfnudeln (boules de pain à la vapeur)
3. surlawerla (foie en meurette)
4. sûrkrût royale (choucroute royale)
5. quenelles de foie aux herbes
6. langhopf (pain long des fêtes)
7. striebele (beignets à l'entonnoir)
8. schnitz un knöpfle (pommes séchées et boulettes)
9. hunspfäffer (civet de lièvre)
10. weckele (petits pains des jours de fête)
11. poule au pot alsacienne
12. poitrine de veau farcie à l'ancienne
13. rehpfeffer (civet de chevreuil traditionnel)
14. épaule d'agneau confite aux épices
15. birewecke de fête

Chapitre 41 — spécialités des villages

1. tarte à l'oignon de sélestat
2. matelote de poissons du Rhin au lard fumé
3. fleischnacka de mulhouse (rouleaux de viande)
4. crémant-torte (gâteau au crémant d'alsace)
5. truite au bleu de munster
6. bouchée à la reine de strasbourg
7. potée paysanne du kochersberg
8. lapin à la sauvageonne des vosges
9. jambon en croûte de wissembourg
10. brochettes d'escargots de bouxwiller
11. rognons de veau à la mode de ribeauvillé
12. tripes à la mode de colmar
13. galette de pommes de terre de marlenheim
14. grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre) d'obernai
15. tourte au riesling de riquewihr
16. palette fumée de la vallée de la bruche
17. bibeleskäs (fromage blanc) de soultz
18. schwenkbraten (grillade marinée) du sundgau
19. spaetzle aux herbes du pays de hanau
20. moricettes de haguenau

Chapitre 42 — bases et fonds

1. bouillon de bœuf alsacien
2. fond de volaille
3. court-bouillon pour poissons
4. fumet de poisson du rhin
5. bouillon de légumes
6. fond blanc de veau
7. bouillon pour pot-au-feu
8. fond de gibier
9. bouillon de poule aux aromates
10. fond brun de viande
11. court-bouillon pour écrevisses
12. fond d'agneau
13. bouillon d'os
14. fumet de cèpes
15. bouillon de légumes racines

Chapitre 43 — sauces et condiments

1. sauce raifort à la crème
2. sauce munster aux échalotes
3. sauce aux quetsches pour gibier
4. sauce verte à l'oseille
5. sauce au kirsch pour desserts
6. sauce choucroute pour saucisses
7. sauce au gewurztraminer
8. sauce bretzel à la bière
9. sauce à l'ail des ours
10. sauce chasseur aux champignons
11. sauce diable au kirsch
12. sauce au foie gras
13. sauce alsacienne aux herbes
14. sauce grand veneur pour gibier
15. sauce crème à l'ail des ours
16. sauce au vin chaud pour desserts
17. sauce gribiche à l'alsacienne
18. sauce verte aux herbes
19. sauce aux airelles pour gibier
20. sauce à la bière pour grillades

Chapitre 44 — techniques spécifiques

1. fumage à l'alsacienne
2. fermentation de la choucroute
3. confection des spätzle traditionnels
4. confection de bretzels
5. conservation au vinaigre
6. technique de cuisson du baeckeoffe
7. préparation du foie gras
8. techniques de marinade pour gibier
9. flammekueche traditionnelle alsacienne
10. conservation au sel
11. séchage des fruits et légumes
12. fabrication de saucisses
13. technique du confit
14. cuisson en croûte de sel
15. préparation du kougelhopf

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. L'Alsace : Confluence des Terroirs et Mosaïque d'Influences

A. Un Carrefour Historique et Géographique au Cœur de l'Europe

L'Alsace, nichée au cœur de l'Europe, entre les crêtes vosgiennes et la majesté du Rhin, a de tout temps été une terre de passage, de convoitises et d'échanges. Sa position géographique, véritable charnière entre les mondes latin et germanique, a profondément marqué son destin et, par conséquent, sa table. Cette situation unique, si elle fut source de conflits et de bouleversements politiques incessants, a également engendré un brassage culturel d'une richesse incomparable, dont la gastronomie est l'un des reflets les plus éloquents. La cuisine alsacienne est ainsi le miroir d'une identité frontalière dynamique, sans cesse redéfinie au gré des aléas de l'histoire. Les changements de souveraineté, loin d'effacer les traditions culinaires, les ont souvent paradoxalement renforcées, chaque culture cherchant à affirmer sa présence et sa pérennité à travers les saveurs et les rituels de la table. L'annexion de 1871 par l'Allemagne, par exemple, provoqua un "regain d'intérêt pour ses traditions culinaires", perçues alors comme un bastion de l'identité culturelle alsacienne face à l'assimilation. Il ne s'agit donc pas d'une simple juxtaposition d'influences, mais d'une dialectique complexe, d'une fusion créative où chaque apport a été digéré, transformé, "alsacianisé". Un proverbe local, teinté d'humour et de fierté, résume bien cette perception d'une synthèse supérieure : « En Allemagne, c'est beaucoup, mais ce n'est pas bon. En France, c'est bon, mais ce n'est pas beaucoup. En Alsace, c'est bon et c'est beaucoup ». Cette formule, bien que caricaturale, illustre la conscience qu'a l'Alsace d'avoir su créer un univers gastronomique qui lui est propre, tirant le meilleur des traditions qui l'ont nourrie.

B. La Symphonie des Terroirs Alsaciens : Plaine, Piémont et Montagne

La diversité de la cuisine alsacienne puise également sa source dans la variété de ses terroirs, qui s'étagent de la plaine du Rhin aux sommets des Vosges. Cette "mosaïque de sols sans équivalents", si souvent vantée pour la richesse qu'elle confère aux vins d'Alsace, se reflète tout autant dans la diversité des produits agricoles et des spécialités culinaires qui en découlent.

La plaine rhénane, avec ses terres alluviales fertiles comme celles du Ried ou de la Hardt, est le berceau des cultures maraîchères. C'est là que s'épanouit le chou à choucroute, légume emblématique s'il en est, mais aussi les délicates asperges blanches, dont Hoerdt est la capitale reconnue. Le houblon, essentiel à la tradition brassicole alsacienne, trouve également ses terres de prédilection dans la plaine, notamment dans le Kochersberg et le nord de l'Alsace.

Le piémont viticole, avec ses collines sous-vosgiennes aux sols complexes – calcaires, marno-calcaires, gréseux –, est le royaume de la vigne. Les sept cépages nobles d'Alsace y mûrissent lentement, donnant naissance à une palette de vins blancs secs, fruités ou liquoreux, et à quelques rouges délicats. Mais ces coteaux ensoleillés sont aussi propices à la culture des arbres fruitiers, dont les récoltes généreuses alimentent tartes et eaux-de-vie.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. L'Identité Profonde de la Cuisine Alsacienne

Les épices jouent un rôle subtil mais crucial. Les baies de genièvre parfument la choucroute et les marinades de gibier ; le carvi (souvent appelé cumin des prés) est traditionnellement associé au Munster et à certaines charcuteries ; la cannelle, le clou de girofle, la noix de muscade et le macis relèvent aussi bien les douceurs (pain d'épices, Berawecka) que certains plats salés complexes comme le Baeckeoffe ou les pâtés. La livèche, ou "herbe à Maggi" (Maggi Kraut), est traditionnellement utilisée pour parfumer les bouillons, pot-au-feu et sauces.

Au-delà de ses racines historiques et de la diversité de ses influences, la cuisine alsacienne possède une identité propre, reconnaissable entre toutes. C'est une alchimie subtile où se marient des saveurs franches, des techniques éprouvées et des principes fondamentaux qui en dessinent le caractère unique.

A. L'Alchimie des Saveurs : Entre Robustesse Germanique et Raffinement Français

La cuisine alsacienne ne se contente pas d'être un simple mélange d'influences germaniques et françaises ; elle est une véritable synthèse, une création originale qui a su marier la générosité et la rusticité de l'une avec la finesse et la complexité de l'autre. Elle est, comme le souligne une analyse identitaire de la région, "ni typiquement française ni typiquement allemande", mais bien une entité à part entière, fière de sa singularité.

Les techniques culinaires en témoignent. Le braisage lent, hérité des traditions paysannes et germaniques, permet d'attendrir les viandes les plus modestes et de concentrer les sucs, comme dans l'emblématique Baeckeoffe, cette potée boulangère où trois viandes (bœuf, porc, agneau), pommes de terre et légumes marinent longuement dans le vin blanc d'Alsace avant de mijoter des heures durant dans une terrine lutée. Le fumage, autre technique prisée, confère aux charcuteries alsaciennes (lard, Schiffala, saucisses) leur saveur caractéristique. La fermentation, quant à elle, est au cœur de la préparation de la choucroute (Sürkrüt en alsacien), dont l'acidité rafraîchissante contraste avec la richesse des viandes qui l'accompagnent.

Si la robustesse des plats et la prédilection pour le porc et le chou rappellent l'Allemagne voisine, le raffinement des sauces, l'art de la pâtisserie (avec le Kougelhopf en figure de proue), et l'omniprésence du vin blanc dans la cuisine et à table signent l'appartenance de l'Alsace à l'espace culturel français. On pense notamment au Coq au Riesling, où la volaille est mijotée dans ce vin emblématique, donnant une sauce onctueuse et parfumée. Les saveurs elles-mêmes sont un jeu d'équilibre : le sucré-salé

est fréquent, comme dans le chou rouge aux pommes ou certaines préparations de gibier ; l'acidulé de la choucroute ou des vinaigrettes au Melfor vient alléger des plats parfois riches ; et l'usage judicieux des épices (genièvre, carvi, cannelle, clou de girofle) apporte une complexité aromatique distinctive. Le dialecte alsacien lui-même est le gardien de cette identité culinaire, avec un vocabulaire riche et imagé pour désigner les plats et les ingrédients : Flammekueche (tarte flambée), Grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre), Lewerknepfle (quenelles de foie), Bibeleskäs (fromage blanc assaisonné) sont autant de termes qui chantent la gourmandise alsacienne.

B. Les Piliers du Goût : Ingrédients Emblématiques et Principes Fondamentaux

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

IV. "Le Grand Livre des 1000 Recettes d'Alsace" : Une Odyssée Culinaire

C'est dans cet esprit de célébration et de transmission que s'inscrit "Le Grand Livre des 1000 Recettes d'Alsace". Plus qu'un simple répertoire, cet ouvrage se veut une véritable odyssée à travers les saveurs, les savoir-faire et l'histoire de la gastronomie alsacienne.

A. La Philosophie de l'Ouvrage : Un Hommage à la Richesse et à l'Authenticité

La philosophie qui anime cette compilation de 1000 recettes est avant tout un hommage vibrant à la richesse foisonnante et à l'authenticité profonde de la cuisine alsacienne. L'ambition n'est pas seulement de présenter un large éventail de plats, mais de capturer l'âme même de cette tradition culinaire, dans toute sa diversité. En rassemblant un millier de recettes, des plus humbles plats du quotidien aux mets les plus élaborés des jours de fête, des préparations ancestrales transmises de génération en génération aux adaptations plus contemporaines, ce livre aspire à être un conservatoire des saveurs, un témoignage de la créativité et de la générosité alsaciennes. Il s'inscrit dans la lignée des grands inventaires culinaires régionaux qui, à l'instar des premiers livres de cuisine mentionnant des recettes alsaciennes comme ceux de Rumpolt ou Hupfuff, cherchent à codifier et à pérenniser un patrimoine précieux. Chaque recette devient ainsi une facette de cette identité culturelle unique, une invitation à comprendre et à partager l'art de vivre alsacien.

B. Méthodologie et Organisation : Naviguer au Cœur des 1000 Saveurs

La constitution d'un tel corpus de 1000 recettes a nécessité une méthodologie rigoureuse de collecte et de sélection. Les sources sont multiples : archives familiales précieusement conservées, carnets de recettes de grands-mères, collaborations avec des chefs contemporains soucieux de partager leur savoir, recherches dans les ouvrages culinaires historiques, et bien sûr, l'écoute attentive des traditions orales encore vivaces dans les villages d'Alsace. Chaque recette a été choisie pour sa représentativité, son authenticité et sa capacité à illustrer une facette particulière de ce riche patrimoine.

L'organisation de l'ouvrage a été pensée pour faciliter l'exploration de cette vaste collection et pour refléter la structure même de la culture culinaire alsacienne. Au-

delà d'un classement thématique classique (entrées, poissons, viandes, légumes, desserts, etc.), une attention particulière a été portée au rythme des saisons et au calendrier festif. Ainsi, le lecteur pourra aisément trouver des recettes adaptées aux produits de saison – les asperges au printemps, les fruits d'été, le gibier à l'automne, les plats réconfortants de l'hiver – ou aux grandes célébrations qui ponctuent l'année alsacienne, de Pâques à Noël, en passant par les fêtes des vendanges ou le Carnaval. Cette approche permet non seulement de cuisiner au plus près des traditions, mais aussi de s'immerger pleinement dans l'esprit de chaque moment de l'année.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

V. Regard vers l'Avenir : La Cuisine Alsacienne en Mouvement

Alors, à vos fourneaux! Laissez-vous guider par ces 1000 chemins qui mènent au cœur du goût alsacien. Cuisinez, savourez, partagez, et devenez à votre tour un maillon de cette belle et longue chaîne de transmission. Car la plus belle histoire d'une recette n'est pas celle qui est écrite dans un livre, mais celle qui continue de vivre dans vos cuisines et de régaler ceux que vous aimez. 'S gilt un a güeter! (À votre santé et bon appétit!)

Si ce livre est une célébration d'un héritage séculaire, il se veut aussi le témoin d'une cuisine en perpétuel mouvement, capable de se renouveler et de s'adapter aux enjeux contemporains sans perdre son âme. L'avenir de la gastronomie alsacienne se dessine aujourd'hui à la croisée de la tradition et de l'innovation, portée par de nouvelles générations de chefs et des consommateurs de plus en plus conscients.

A. Les Nouvelles Vagues : Tendances Contemporaines et Influences Actuelles

La cuisine alsacienne contemporaine n'échappe pas aux grandes tendances qui traversent le monde de la gastronomie. Une attention croissante est portée à une alimentation plus saine, avec une recherche d'équilibre et parfois un allègement des recettes traditionnellement riches. La choucroute au poisson, par exemple, est une illustration de cette adaptation. L'engouement pour les produits biologiques et les circuits courts se confirme également en Alsace, région pionnière dans certains domaines de l'agriculture biologique et où le lien direct entre producteurs et consommateurs est valorisé. Des initiatives comme les marchés de producteurs, les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et la vente directe à la ferme se développent, favorisant une prise de conscience de l'importance du "manger local".

La végétalisation de l'offre est une autre tendance notable, avec une place plus importante accordée aux légumes et l'apparition d'options végétariennes, voire véganes, y compris dans la réinterprétation de plats traditionnels. La lutte contre le gaspillage alimentaire inspire également de nouvelles pratiques, en résonance avec la sagesse ancestrale qui consistait à "transformer peu en beaucoup".

L'équilibre entre tradition et innovation est au cœur des préoccupations de nombreux chefs alsaciens. Il ne s'agit pas de renier l'héritage, mais de le faire vivre en l'adaptant aux goûts et aux attentes d'aujourd'hui. Cette évolution n'est pas une rupture, mais une réinterprétation créative, souvent portée par une jeune génération de cuisiniers

désireux de conjuguer respect du terroir et modernité. L'Alsace a même vu naître des approches avant-gardistes, comme la cuisine moléculaire co-inventée par le scientifique alsacien Hervé This, témoignant de la capacité de la région à être un terreau d'innovation.

B. L'Alsace à la Conquête du Monde : Rayonnement International et Adaptations Globales

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

al-001. salade vigneronne

Catégorie: Entrée traditionnelle alsacienne | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Repos: 1 heure | Cuisson: Aucune | Pour 6 personnes

Ingrédients: 400 g de cervelas, 300 g de gruyère alsacien, 2 oignons rouges, 2 pommes acidulées (Granny Smith), 1 bouquet de ciboulette, 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 6 cuillères à soupe d'huile de colza, 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne, 1 cuillère à café de graines de carvi, sel, poivre du moulin.

Préparation: Commencez par éplucher les oignons rouges et émincez-les finement. Plongez-les dans de l'eau froide pendant 10 minutes pour atténuer leur force. Pendant ce temps, coupez le cervelas et le gruyère en petits dés réguliers d'environ 1 cm. Lavez les pommes, épépinez-les et coupez-les également en petits dés sans les peler pour conserver la couleur et les vitamines. Égouttez soigneusement les oignons et séchez-les dans un linge propre. Dans un saladier, préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de vin blanc, la moutarde à l'ancienne, le sel et le poivre. Incorporez l'huile de colza en filet tout en fouettant vigoureusement pour obtenir une émulsion stable. Ajoutez les graines de carvi légèrement écrasées entre vos doigts pour libérer leurs arômes. Dans un grand saladier, mélangez délicatement le cervelas, le gruyère, les pommes et les oignons. Versez la vinaigrette sur la préparation et mélangez délicatement pour ne pas écraser les ingrédients. Ciselez finement la ciboulette et incorporez-la à la salade. Laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure avant de servir pour que les saveurs se développent.

Conseil du chef: Cette salade traditionnelle des vignerons alsaciens était autrefois consommée pendant les vendanges pour sa richesse nutritive qui permettait de tenir toute une journée de travail dans les vignes. Pour une version plus légère, vous pouvez remplacer une partie du gruyère par des pommes de terre cuites à la vapeur. Le choix du cervelas est important : privilégiez un produit artisanal de bonne qualité, idéalement acheté chez un charcutier traditionnel alsacien. Cette salade se bonifie avec le temps et peut être préparée la veille. Si vous la conservez plus longtemps, ajoutez les pommes au dernier moment pour qu'elles ne s'oxydent pas. Servez avec du pain de seigle alsacien légèrement toasté pour un repas complet typique du vignoble alsacien.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine Alsacienne en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/alsace**.