LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Brasseries d'Alsace

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/mgt-ba1**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les soupes alsaciennes

1. La soupe à la bière (Biersupp)
2. Le bouillon de pot-au-feu alsacien (Suppe)
3. La soupe aux quenelles de foie (Lewerknepflesupp)
4. La soupe de pommes de terre au cumin (Grumbeeresupp)
5. La soupe aux escargots et au riesling
6. La soupe de pois cassés au lard fumé
7. La soupe à la farine grillée (Mehlsupp)
8. La soupe aux cerises (Kirschsupp)
9. La soupe au vin chaud et cannelle (Weinsupp)
10. La soupe aux grenouilles au riesling

Chapitre 2 — Les tartes salées : flammekueche & tarte à l'oignon

1. La flammekueche traditionnelle, crème, lard, oignon
2. La tarte à l'oignon (Zwiebelkuchen)
3. La flammekueche gratinée au munster
4. La tarte flambée aux champignons (Pilze)
5. La tourte de la vallée de Munster à la viande
6. La tarte à l'oignon et au cumin
7. La flammekueche au saumon fumé et aneth
8. La quiche au lard et munster d'Alsace
9. La tarte aux poireaux et lardons fumés
10. La flammekueche gratinée au gruyère et lardons

Chapitre 3 — La choucroute et ses garnitures

1. La choucroute garnie de Strasbourg
2. La choucroute au riesling et baies de genièvre
3. La choucroute aux trois viandes et knacks
4. Le lard fumé et la palette pour choucroute
5. Le jarret de porc demi-sel sur choucroute
6. Les knacks de Strasbourg pochées
7. Le saucisson de Montbéliard fumé pour choucroute
8. La choucroute au poisson (Fischsürkrüt)
9. La choucroute royale au champagne et foie gras
10. Le quenelle de pomme de terre pour choucroute (Grumbeereknepfle)
11. La poitrine fumée et l'échine confites
12. La choucroute au munster fondu

Chapitre 4 — Le baeckeoffe et les potées

1. Le baeckeoffe aux trois viandes mariné au riesling
2. Le baeckeoffe de mouton et pommes de terre
3. Le baeckeoffe de poisson au riesling
4. La potée alsacienne au lard et chou (Suri Rüewe avec navets)
5. La potée aux navets salés (Suri Rüewe)
6. Le baeckeoffe aux pieds de porc
7. La potée de jarret et saucisses fumées
8. Le hochepot de queue de bœuf à l'alsacienne
9. La potée de chou frisé et lard (Wirsing)
10. Le baeckeoffe d'oie aux marrons

Chapitre 5 — Les charcuteries : knacks, presskopf, lewerknepfle

1. Le presskopf (fromage de tête à l'alsacienne)
2. Les lewerknepfle (quenelles de foie)
3. La saucisse de foie d'Alsace (Lewerwurscht)
4. Le boudin noir alsacien aux pommes (Blutwurscht)
5. La saucisse à tartiner de Strasbourg (Streichwurscht)
6. La saucisse blanche au munster grillée
7. Le cervelas alsacien en salade (Wurschtsalat)
8. Le jambonneau persillé d'Alsace
9. Les knacks au munster et cumin
10. Le pâté de campagne au riesling et pistaches
11. Le pâté en croûte alsacien à la viande
12. La langue de bœuf fumée sauce madère

Chapitre 6 — Les poissons : matelote au riesling, truite

1. La matelote au riesling (Matelote alsacienne)
2. La truite au bleu au riesling
3. La truite aux amandes meunière
4. Le sandre sur choucroute beurre blanc
5. La carpe frite à l'alsacienne (Karpfen)
6. Le brochet au riesling et quenelles
7. La friture de l'Ill (petits poissons de rivière)
8. Le sandre au pinot noir et lardons
9. L'anguille au vert à l'alsacienne
10. Le saumon de l'Ill braisé au riesling

Chapitre 7 — Les volailles : coq au riesling, oie

1. Le coq au riesling (Hahn im Riesling)
2. L'oie rôtie de la Saint-Martin aux marrons
3. La poularde au riesling à la crème
4. La fricassée de poulet aux spätzle
5. Le canard aux navets salés
6. La pintade aux choux et lard fumé
7. L'oie farcie aux pommes et marrons
8. Le poulet sauté au pinot noir
9. Le chapon au riesling et morilles
10. Le foie d'oie poêlé aux pommes (foie gras chaud)
11. La dinde rôtie aux marrons à l'alsacienne
12. Le suprême de volaille au munster gratiné

Chapitre 8 — Les viandes : jarret, palette

1. Le jarret de porc braisé à la bière
2. La palette à la diable sur choucroute
3. Le rôti de porc au riesling et oignons
4. Le tournedos de bœuf au pinot noir
5. Le pot-au-feu alsacien à la moelle et raifort
6. La joue de bœuf braisée au pinot noir
7. La fleischschnacka (escargots de viande)
8. Le veau braisé au riesling et champignons
9. La langue de bœuf au raifort (Meerrettich)
10. Les côtes de porc fumées grillées et choux
11. Le baeckeoffe de joue de porc au munster
12. Le filet mignon de porc au pain d'épices

Chapitre 9 — Spätzle, knepfle & garnitures

1. Les spätzle au beurre noisette
2. Les knepfle à l'alsacienne (gnocchi de semoule)
3. Les grumbeereknepfle (quenelles de pomme de terre)
4. Les nouilles fraîches à l'alsacienne (Nüdle)
5. Les spätzle gratinés au munster (Käsespätzle)
6. Le chou rouge aux pommes et girofle (Rotkraut)
7. Les pommes de terre sautées au lard et cumin (Bratkartoffeln)
8. Les navets salés braisés au lard (Suri Rüewe garniture)

Chapitre 10 — Les desserts : kougelhopf, tartes, bredele

1. Le kougelhopf alsacien aux raisins et amandes
2. La tarte aux quetsches d'Alsace
3. Les bredele de Noël (sablés alsaciens)
4. Le vacherin glacé au kirsch

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VII. La Flammekueche : La Pizza Alsacienne

La flammekueche — ou tarte flambée en français — est l'une des prépararations les plus populaires de la cuisine alsacienne contemporaine, popularisée dans toute la France par les restaurants alsaciens depuis les années 1970-1980. Sa dénomination alsacienne signifie « tarte dans les flammes » : à l'origine, c'était la préparation que les boulangers alsaciens cuisaient dans les fours à pain avant la fournée principale, pour tester la température du four et utiliser les chutes de pâte.

La flammekueche traditionnelle est d'une simplicité radicale : une pâte à pain très fine, étalée en rectangle, recouverte d'une couche de fromage blanc (le Bibeleskäse du bas-Rhin) additionné de crème fraîche, puis garnie de lardons et d'oignons émincés. Sel, poivre, muscade. Elle entre dans un four très chaud — idéalement un four à bois — pendant huit à dix minutes, et sort avec les bords légèrement brûlés et le dessus bouillonnant. On la coupe en rectangles et on la mange avec les doigts, sans couverts, en commençant par rouler les rectangles sur eux-mêmes.

Les variantes sont nombreuses — chèvre-miel, saumon-aneth, forestière aux champignons — mais la version originale lardons-oignons reste la plus savoureuse.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

X. Les Vins d'Alsace : Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris

Le riesling est le grand vin d'Alsace, le plus sec et le plus minéral, celui qui accompagne le mieux les plats de choucroute et de poisson de rivière. Un riesling Grand Cru d'Alsace — issu des meilleurs terroirs comme le Schlossberg de Kintzheim ou le Brand de Turckheim — est l'un des grands blancs secs du monde, d'une complexité et d'une aptitude au vieillissement remarquables.

L'Alsace est la seule grande région viticole française qui produit ses vins dans des bouteilles allongées en forme de flûte (le flûte d'Alsace) et qui nomme ses vins d'après le cépage plutôt que d'après le lieu d'origine — une pratique qui la rapproche des vins allemands et qui témoigne, une fois de plus, de la position frontière de la région.

Le gewurztraminer est le vin d'exception de la table alsacienne : très aromatique, légèrement sucré (en version vendange tardive), d'une puissance et d'un parfum qui peuvent accompagner les plats épicés comme les terrines ou le foie gras, ou se déguster seul en apéritif.

Le pinot gris — autrefois appelé tokay d'Alsace — est un vin ample et rond, d'une richesse qui s'accommode bien des plats de viande en sauce et des préparations à la crème.

Ces vins, servis en carafe ou en bouteille dans les brasseries alsaciennes, font partie intégrante de l'expérience de la table : on ne mange pas la choucroute avec n'importe quel vin, et un riesling de qualité transforme un repas ordinaire en repas mémorable.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XV. Les Spaetzle : Les Pâtes d'Alsace

Les spaetzle — petites pâtes irrégulières à base d'œufs et de farine — sont la garniture universelle de la brasserie alsacienne, l'équivalent des pommes de terre pour les plats en sauce. Leur préparation est simple mais demande un peu d'habitude : la pâte, plus liquide qu'une pâte à pâtes ordinaire, est passée à travers une grille spéciale (la spaetzlepreiße) ou à travers une passoire à gros trous directement dans l'eau bouillante. Les spaetzle tombent dans l'eau en petits filaments irréguliers, cuisent en deux minutes, sont égouttés et sautés au beurre noisette jusqu'à légère coloration.

Leur texture — à la fois ferme en surface et moelleuse à l'intérieur — les rend particulièrement efficaces pour absorber les sauces riches des plats de viande : le jus de la choucroute, la sauce au riesling du poulet, le fond de braisage du jarret. Dans les brasseries alsaciennes, ils remplacent avantageusement les pommes de terre dans presque tous les contextes, apportant une note qui est distinctement alsacienne et distinctement différente des garnitures françaises habituelles.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XX. Pour Entrer dans Ce Volume

Sources principales : archives des brasseries Kronenbourg (Obernai) et Météor (Hochfelden) ; Suzanne Roth, La Cuisine alsacienne (éditions Saep) ; La Cuisinière alsacienne (XIXe s.) ; Gallica (presse alsacienne XIXe-XXe, annonces des brasseries parisiennes) ; archives des brasseries Bofinger, Lipp, La Coupole, Terminus Nord ; Curnonsky et Marcel Rouff, La France gastronomique, vol. Alsace-Lorraine (1921).

Les recettes de ce volume sont organisées dans l'ordre traditionnel du repas de brasserie alsacienne. Elles intègrent les plats de la tradition de Strasbourg et des winstubs, les adaptations parisiennes des grandes brasseries, et quelques spécialités régionales moins connues qui méritent une place dans ce panorama.

Un mot sur les ingrédients alsaciens difficiles à trouver hors de la région : la choucroute artisanale d'Alsace peut être commandée directement auprès de producteurs (Krautergersheim notamment) ou remplacée par une choucroute artisanale de qualité disponible dans les épiceries fines. Le riesling d'Alsace, heureusement, est disponible dans toute la France. Le munster, lui, mérite le détour par une bonne fromagerie.

La cuisine alsacienne exige une qualité de matières premières que les substitutions dégradent parfois sensiblement. Mais elle récompense cet effort par des plats d'une générosité et d'un parfum que peu d'autres cuisines régionales françaises peuvent égaler.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ba1-001. la soupe à la bière (biersupp)

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 30 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 75 cl de bière blonde d'Alsace, 50 cl de bouillon, 40 g de beurre, 40 g de farine, 2 jaunes d'œufs, 10 cl de crème, 1 pincée de cumin, 1 pincée de cannelle, croûtons frits, sel, poivre, un peu de sucre.

Préparation: La Biersupp est la soupe emblématique du pays de la bière, que les brasseries servaient pour ouvrir le repas dans la chaleur des boiseries. Faites un roux blond avec le beurre et la farine, puis mouillez peu à peu de la bière et du bouillon en fouettant pour éviter les grumeaux. Relevez d'une pincée de cumin et de cannelle, salez, poivrez, et menez à frémissement un quart d'heure pour que l'amertume de la bière s'arrondisse. Une pointe de sucre corrige l'âpreté. Hors du feu, liez d'un mélange de jaunes d'œufs et de crème, en remuant vivement sans laisser bouillir, pour obtenir un velouté onctueux et mousseux. Servez brûlant sur des croûtons frits au beurre, la mousse de la bière encore perceptible sous la cuillère.

Conseil du Chef: S. Roth donne la Biersupp parmi les soupes fondatrices de la table alsacienne, où la bière tient le rôle que le vin joue ailleurs. Choisissez une blonde franche, ni trop amère ni trop douce. La liaison aux jaunes se fait hors du feu : une ébullition la ferait grainer et tournerait la crème.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Brasseries d'Alsace » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-ba1**.