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-ba2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les choucroutes (garnie, au poisson, royale)

1. La choucroute royale au champagne et au riesling
2. La choucroute strasbourgeoise aux trois viandes
3. La choucroute au lard fumé et palette
4. La choucroute au jarret de porc demi-sel à l'alsacienne
5. La choucroute aux knacks et saucisses de Strasbourg
6. La choucroute au poisson, beurre blanc au riesling
7. La choucroute de la mer (saumon, haddock, lotte)
8. La choucroute aux quenelles de foie (lewerknepfle)
9. La choucroute au cervelas et saucisse de Montbéliard
10. La choucroute au collet et aux côtes de porc salées
11. La choucroute aux baies de genièvre et cumin
12. La choucroute au foie gras et truffe
13. La choucroute au canard fumé
14. La choucroute aigre-douce aux pommes et au vin blanc
15. La choucroute nouvelle au champagne, sans cuisson longue
16. La garniture de choucroute braisée à l'oie

Chapitre 2 — Baeckeoffe & potées

1. Le baeckeoffe de gibier au marc de gewurztraminer (Sundgau)
2. Le baeckeoffe de porc, bœuf et mouton à l'ancienne
3. Le baeckeoffe au pied de porc et queue de bœuf
4. Le baeckeoffe de poisson au riesling (truite, sandre)
5. Le baeckeoffe d'agneau aux pommes de terre
6. Le baeckeoffe au jarret fumé et lard paysan
7. La potée alsacienne au lard et aux choux
8. La potée des brasseurs au collet salé
9. Le baeckeoffe d'oie de la Saint-Martin
10. La suüri rüewe (navets confits aigres) à la potée
11. Le baeckeoffe végétarien aux légumes-racines et riesling
12. La potée de queue de porc aux haricots blancs

Chapitre 3 — Flammekueche & tartes salées

1. La flammekueche traditionnelle crème, lard et oignons
2. La flammekueche aux grattons d'oie et oignons doux
3. La flammekueche forestière aux champignons
4. La flammekueche aux pommes de terre et au cumin
5. La tarte à l'oignon profonde (zewelwaï)
6. La tarte au munster et au carvi
7. La tarte au fromage blanc et aux lardons
8. La tarte salée au bibeleskäs et à la ciboulette
9. La tarte aux quetsches salée au lard
10. La flammekueche gromperakiechle (galette de pommes de terre)
11. La tarte flambée roulée au gruyère
12. Le wickelnudel salé au lard et oignons

Chapitre 4 — Charcuteries d'accompagnement

1. Le lewerknepfle (quenelle de foie) poché au bouillon
2. Le presskopf au riesling et aux herbes
3. Le saucisson de foie à tartiner (leberwurst)
4. Le boudin noir aux pommes (blutwurst)
5. Le boudin blanc de Strasbourg
6. La saucisse de viande à la bière (mettwurst)
7. Le lard paysan fumé au genièvre
8. Le jambon en croûte à l'alsacienne
9. Le fromage de tête au vinaigre de riesling
10. Le saindoux aux grattons (griebenschmalz)
11. Le bibeleskäs (fromage blanc aux herbes et oignons)
12. Les radis noirs au sel et au cumin

Chapitre 5 — Spätzle, knepfle, fleischschnacka

1. Les spätzle aux foies de volaille et échalotes
2. Les spätzle gratinés au munster et oignons frits
3. Les knepfle (boulettes de pâte pochées) au beurre
4. Le fleischschnacka (escargot de pâte à la viande)
5. Le fleischschnacka poché au bouillon de pot-au-feu
6. Les grumbeerknepfle (knepfle aux pommes de terre)
7. Les nudle frais au beurre et chapelure dorée
8. Les schniederspätle (lasagnes alsaciennes à la viande)
9. Les spätzle aux lardons et crème
10. Les knepfle au fromage blanc (kasknepfle)
11. Les spätzle verts aux fines herbes
12. Les dampfnudle (boules de pâte à la vapeur, salées)

Chapitre 6 — Viandes braisées

1. La palette de porc fumée braisée au riesling
2. Le jarret de porc braisé à la bière brune
3. Le pörkelt de joue de bœuf au pinot noir
4. Le rôti de porc à la moutarde et au cumin
5. Le bœuf braisé au pain d'épices (à la mode alsacienne)
6. La langue de bœuf braisée sauce madère
7. Le sürlawerla (foie de veau aigre au vinaigre)
8. La poitrine de veau farcie à l'alsacienne
9. Le lapin braisé au riesling et aux pruneaux
10. Le civet de lièvre à la strasbourgeoise
11. Le ragoût de mouton au cumin et navets confits
12. Le jambonneau braisé aux lentilles blondes

Chapitre 7 — Poissons au riesling

1. Le sandre au riesling et beurre monté
2. La truite au bleu, beurre fondu au riesling
3. Le brochet sauce au riesling et champignons
4. La carpe frite à la Juive (Sundgau)
5. Le filet de sandre sur choucroute, sauce riesling
6. La friture de petits poissons de l'Ill
7. Le saumon braisé au riesling et à l'oseille
8. Les écrevisses à la nage au riesling et à l'aneth
9. La perche meunière au riesling
10. La lotte au riesling et lardons fumés

Chapitre 8 — Desserts alsaciens

1. Le kougelhopf brioché aux raisins et amandes
2. La tarte aux mirabelles à la crème vanillée
3. La tarte au fromage blanc (käseküeche)
4. La tarte aux pommes à l'appareil (à l'alsacienne)
5. La tarte aux myrtilles des Vosges
6. Le streusel à la cannelle
7. Les beignets de carnaval (fasenachtsküechle)
8. Le pain d'épices de Gertwiller au miel
9. Les bredele de Noël à l'anis (springerle)
10. Le bettelmann (pudding de pain aux cerises)
11. La salade de fruits au kirsch
12. Les knepfle sucrés aux quetsches (dampfnudle sucrés)
13. Le vacherin glacé à la framboise et kirsch
14. La crème au kirsch et aux griottes

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

ba2-001. la choucroute royale au champagne et au riesling

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Difficile | Préparation: 45 min | Cuisson: 3 h | Pour 8 personnes

Ingrédients: 2 kg de choucroute crue, 25 cl de champagne, 50 cl de riesling, 200 g de saindoux d'oie, 2 oignons cloutés, 20 baies de genièvre, 1 palette fumée, 1 jarret demi-sel, 6 saucisses de Strasbourg, 6 quenelles de foie, 1 kg de pommes de terre, sel, poivre.

Préparation: Lavez et essorez soigneusement la choucroute, démêlez-la entre vos doigts. Faites fondre le saindoux d'oie dans une grande cocotte, jetez-y les oignons cloutés, puis la moitié de la choucroute. Posez la palette et le jarret, recouvrez du reste de choucroute, glissez les baies de genièvre nouées en mousseline. Mouillez du riesling et menez à frémissement, couvrez et braisez deux heures et demie à four doux. Une demi-heure avant la fin, versez le champagne, ajoutez les pommes de terre, puis les saucisses et les quenelles, qui ne doivent que pocher. Dressez en dôme, viandes couronnant la choucroute parfumée.

Conseil du Chef: La choucroute royale est l'apothéose des grandes brasseries, célébrée par Curnonsky. Le champagne, versé en fin de cuisson, garde son nerf et allège le plat ; le riesling, lui, travaille la choucroute dès le début. Ne faites jamais bouillir les saucisses : elles éclateraient.

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-ba2**.