



**RECETTES**  
**d'Alsace**

MARIE-JOSÉPHINE STRICH

Photographies et stylisme SÉBASTIEN MERDRIGNAC

Éditions **QUEST-FRANCE**





## Tourte de la vallée de Munster

Pour 8 personnes

700 g de porc maigre	5 cl de lait
1 petit oignon haché revenu dans le beurre	10 cl de vin blanc d'Alsace
1 gousse d'ail	12 g de sel fin, poivre, muscade
20 g de persil	Pâte demi-feuilletée
½ petit pain au lait	1 jaune d'œuf

- Hacher la viande de porc, y ajouter l'oignon, l'ail et le persil également hachés, le petit pain émietté, le lait, le vin, le sel, le poivre et la muscade.
- Foncer l'abaisse (plat de terre d'environ 25 cm de diamètre) de trois quarts de pâte demi-feuilletée, garnir de l'appareil obtenu. Recouvrir l'ensemble avec le dernier quart de la pâte. On prendra soin de ménager un trou d'évaporation au centre et on badigeonnera le tout d'un jaune d'œuf battu.
- Cuire 35 min à four chaud.



# Gâteau aux prunes et streusel

*Pour 6 personnes*

## *Gâteau*

100 g de sucre  
175 g de beurre mou  
3 œufs  
1 orange  
175 g de farine  
250 g de prunes dénoyautées

## *Streusel*

50 g de farine  
30 g de beurre  
25 g de noisettes décortiquées  
Cassonade (sucre roux en  
poudre)

- Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).

## **Réaliser le gâteau**

- Battre en crème le sucre et le beurre.
- Incorporer un à un les œufs puis le zeste de l'orange et le jus de l'orange pressée.
- Ajouter la farine.
- Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte.
- Disposer alors les prunes dénoyautées.

## **Réaliser le streusel**

- Mêler la farine, le beurre en morceaux et le sucre de manière à obtenir de petits paquets de pâte. Disposer sur les prunes et parsemer l'ensemble des noisettes concassées.
- Enfourner pendant 50 min.

*Il est possible d'utiliser des quetsches ou des mirabelles pour réaliser ce gâteau.*

# Tarte de Linz Linzertort

*Pour 2 tartes*

500 g de farine	1 sachet de sucre vanillé
200 g de sucre	1 sachet de levure chimique
250 g d'un mélange d'amandes-noix-noisettes	2 œufs
1 cuillerée à soupe de cacao sucré	250 g de beurre
1 cuillerée à café de cannelle	1 pot de confiture de framboises
	1 jaune d'œuf

- Bien mélanger l'ensemble des sept premiers ingrédients.
- Ajouter deux œufs, le beurre fondu. Laisser reposer cette pâte une nuit.
- Dans un moule à tarte à fond mobile, disposer la pâte. Un petit boudin de pâte formera le bord qui ne saurait être trop important.
- Garnir cet appareil avec la confiture de framboises.
- Avec une roulette, découper des lanières de pâte. Les disposer en croisillons sur la confiture. Badigeonner pour finir avec le jaune d'œuf.
- Cuire 30 min à four moyen.
- Servir après six jours.



# Table des recettes

## **Entrées ..... 4**

Pâté en croûte.....	4
Pâté de foie gras d'Alsace.....	5
Fromage blanc - aux fines herbes.....	6
Tarte flambée - Flammeküechle.....	6
Soupe à l'oignon - Ziewelstupp.....	7
Tarte à l'oignon - Ziewelküechle.....	9
Salade de cervelas.....	10
Asperges de Hoerdts.....	11
Tourte de la vallée de Munster.....	12

## **Poissons ..... 14**

Carpe frite de Sundgau.....	14
Truite au bleu.....	14
Choucroute aux poissons.....	15
Matelote à l'alsacienne.....	16

## **Viandes ..... 18**

Coq au riesling.....	18
Quenelles de foie - Lawerknepfla.....	19
Civet de lièvre Hasenpfeffer.....	20
Bäeckoffa.....	22
Choucroute - Sürkrut.....	24
Épaule de porc.....	26

## **Accompagnements ..... 28**

Nouilles alsaciennes.....	28
Quenelles de pommes de terre.....	28
Galettes de pommes de terre.....	29

## **Desserts ..... 30**

Agneau de Pâques - Lammala.....	30
Pain de poires Berawecka.....	31
Gâteau aux prunes et streusel.....	32
Kugelhupf.....	34
Gâteaux de Noël - Bredalas.....	37
Gâteaux à l'anis - Anisbredalas.....	38
Beignets de carnaval - Fasnachtskiechle.....	39
Tarte de Linz - Linzertort.....	40
Tarte aux fruits.....	42
Le gâteau au chocolat de Finchen.....	44
Fruits à l'alcool - Rumtopf.....	45

*Un très grand merci à ma chère tante Marie-Cécile  
et à la famille Luc Beyer du village d'Eguisheim.*

## ÉGALEMENT AUX ÉDITIONS OUEST-FRANCE



Éditions **OUEST-FRANCE**  
Rennes

Éditeur Jérôme Le Bihan  
Coordination éditoriale Marine Le Ruyet  
Collaboration éditoriale Cédric Le Brun  
Conception graphique et mise en page  
Studio graphique des Éditions Ouest-France  
Photogravure Graph&Ti, Rennes (35)  
Impression Pollina, Luçon (85)

© 2016, 2018, Éditions Ouest-France  
Édilarge SA, Rennes  
ISBN : 978-2-7373-7818-8  
Dépôt légal : mai 2018  
N° d'éditeur : 8913.01.1.5.05.18

Imprimé en France  
[www.editionsouestfrance.fr](http://www.editionsouestfrance.fr)