

Atelier cuisine : Josiane VINCENT

Thème du jour : **L'ALSACE**

Mercredi 26 avril 2017

Présenté par Josiane

Décor de table : Antoinette et Josiane

Mise en page du menu et photos : Christine



MENU

Crémant à la mirabelle

Flammekueche

Baeckeoffe

Coupe glacée aux mirabelles flambées

FLAMMEKUECHE

300 g « pâte à tout » (brisée) de Josiane
250 g fromage blanc à 40 %
250 g lardons allumettes
150 g gruyère râpé
2 oignons blancs

*Etaler la pâte très fine sur une plaque farinée.
Recouvrir de fromage blanc + les oignons coupés très finement +
les lardons + le gruyère.
Mettre à four très chaud.
Servir brûlant*

BAECKEOFFE

(pour 6 personnes)
500 g échine de porc désossée
500 g épaule de mouton sans os
500 g gîte de bœuf ou paleron
250 g oignons - 2-3 gousses d'ail
1,5 kg de pommes de terre
4 carottes - $\frac{1}{4}$ céleri - 1 poireau - thym - laurier - sel - poivre
1 queue et 1 pied de porc
Vin : 1 litre de Riesling, Sylvaner ou Edeltzwicker

Faire mariner la viande, détaillée en morceaux égaux, pendant 12 heures dans le vin.

Le lendemain, disposer dans la terrine une couche de pommes de terre émincées, puis une couche de viande, plus le pied et la queue de porc, les oignons et les légumes émincés. Terminer avec une couche de pommes de terre. Assaisonner, mouiller avec le vin, fermer la terrine puis enfourner à 190° pendant 2 h 30.

*Servir dans la terrine de cuisson.
Ce met peut être accompagné d'une salade.*

COUPE GLACEE AUX MIRABELLES FLAMBEES

*Faire un caramel avec 100 g de sucre et 10 cl d'eau.
Dénoyer les mirabelles et les verser dans le caramel.
Dans les coupes, mettre 3 boules de glace vanille et disposer dessus les mirabelles.
Faire chauffer dans une casserole de la liqueur de mirabelle et flamber en versant sur la glace.*

„A Güeter“