

N° de janvier 2024

SEP M
TOP
ventes

Cuisine Actuelle

2€
90

JANVIER 2024
N° 396

Cahier région
L'ALSACE



100
recettes
à partager

DOSSIER

**Nos plus beaux
plats de fêtes**

**⊕ nos astuces
déco de pro**

**Inratable !
Une bûche
spectaculaire
en leçon filmée**

Toasts, verrines, bouchées...

Un buffet sur son 31

Bûchettes
salées saumon,
betterave
et framboise

JANVIER 2024 - 888 336 000 - 04 49 92 00 00 - 05 43 83 33 44
www.presse-gastronomie.com
MAGASIN : 10,5000 - ZONE PERIPHERIALE - 50160 GEMMAY
ZONED'IMPACT : 50160 GEMMAY - ZONE PERIPHERIALE - 4200 UE

PM PRISMA MEDIA CPPAP

L 12900 - 396 - F : 2,90 € - RD



Le meilleur de l'Alsace

À base de farine, d'œufs, de lait, de sucre, de beurre, d'amandes et de raisins secs, voici le kouglof, une spécialité alsacienne dont le pâtissier Rémi Vanovershelde nous livre les secrets.

P. 44
Recettes
traditionnelles

P. 46
Un week-end
à Strasbourg

P. 48
Les knacks
de Michel
Streckdenfinger,
à La Broque (67)

P. 50
À la découverte
de l'Alsace

P. 52
Les secrets
de pro...
d'un vrai
kouglof

P. 54
Almanach
gourmand

TEXTES ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTILLET

Cuisine Actuelle 43

Recettes **TRADITIONNELLES**

L'Alsace *par le menu*

Flammekueche

4 PERSONNES **PRÉPARATION 20 MIN** **CUISSON 15 MIN**

Pour la pâte : • 200 g de farine • 1 c. à soupe d'huile de colza • 2 pincées de sel

Pour la garniture : • 200 g de lard fumé • 1 oignon jaune • 1 oignon rouge • Quelques brins de ciboulette

• 150 g de fromage blanc • 100 g de crème fraîche • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C.

Dégraissiez légèrement le lard et détaillez-le en petits dés. Épluchez et émincez finement les oignons.

Mélangez la crème et le fromage blanc dans un bol, salez et poivrez.

2. Préparez la pâte. Mélangez tous les

ingrédients avec 12 cl d'eau dans un saladier. Pétrissez une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.

3. Étalez la pâte finement sur une feuille de papier sulfurisé, et placez-la avec la feuille sur une plaque allant

au four. Étalez le mélange crème et fromage blanc, répartissez les dés de lard et les rouelles d'oignon.

4. Enfourez pour 15 minutes.

Ciselez la ciboulette et parsemez-la sur la flammekueche juste avant de servir.





RADVANIER / SUCRÉ SALE

Choucroute

4 PERSONNES **PRÉPARATION 15 MIN**
CUISSON 1 H 30

• 200 g de lard fumé • 200 g de palette • 4 saucisses de Strasbourg • 2 saucisses de Montbéliard • 500 g de pommes de terre • 2 oignons • 1 kg de choucroute crue • 50 cl de vin blanc sec (d'Alsace de préférence) • 50 g de graisse d'oie • 2 clous de girofle • 10 baies de genévrier • 2 feuilles de laurier • Sel et poivre

- 1. Faites bouillir un grand volume d'eau** dans une marmite, plongez-y le chou cru pendant 10 minutes, égouttez-le puis essorez-le dans un linge.
- 2. Épluchez et émincez finement les oignons**, faites-les fondre dans une cocotte avec la graisse d'oie. Ajoutez la moitié de la choucroute, le lard fumé, la palette, les clous de girofle, les baies de genévrier, le laurier, le reste de choucroute et le vin. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feux doux pendant 1 heure.
- 3. Épluchez, pendant ce temps, les pommes de terre** et faites-les cuire à la vapeur 20 minutes. Réservez.
- 4. Ajoutez les saucisses de Montbéliard dans la cocotte** en prenant soin de les recouvrir de choucroute et poursuivez la cuisson. Après 10 minutes de cuisson, ajoutez les saucisses de Strasbourg et laissez de nouveau cuire 10 minutes. Juste avant de servir, ajoutez les pommes de terre pour qu'elles se réchauffent dans la cocotte.

Strudel

6 PERSONNES **PRÉPARATION 30 MIN**
CUISSON 40 MIN

• 1 kg de pommes • 1 citron (jus) • 1 pâte feuilletée rectangulaire • 100 g de beurre • 60 g de raisins secs • 30 g de sucre • 20 g de sucre glace • 2 c. à soupe de poudre d'amande • 1 c. à café de cannelle

- 1. Épluchez les pommes et ôtez leurs trognons**, coupez-les en dés. Placez-les dans un saladier avec le sucre, les raisins secs, la cannelle et le jus du citron en remuant.
- 2. Faites fondre le beurre.** Sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, déroulez la pâte feuilletée. Badigeonnez-la de la moitié du beurre fondu puis saupoudrez de poudre d'amande.
- 3. Déposez au centre de la pâte le mélange** dés de pommes et raisins secs dans la longueur. Refermez la pâte autour pour former un boudin et soudez bien les bords. Faites rouler délicatement ce boudin pour que la soudure se trouve dessous. Badigeonnez l'ensemble du reste de beurre fondu et enfournez pour 35 minutes.
- 4. Faites refroidir** le strudel sur une grille et saupoudrez de sucre glace tamisé avant de servir.



PLOTON / SUCRÉ SALE

Balade **GOURMANDE**

Un week-end à Strasbourg

Il n'y a bien
que la gastronomie
alsacienne qui puisse
faire de l'ombre
à la cathédrale
de Strasbourg.
Suivez le guide !

● Un coffee shop vegan et durable

À Strasbourg, et en Alsace en général, le voyage s'annonce chargé en calories, avec force charcuteries, viandes, choucroutes et gâteaux pantagruéliques. C'est pourquoi, faire un tour chez **Origin**, un café 100 % vegan, n'est pas une mauvaise idée pour commencer une journée prometteuse en victuailles. La boutique est lilliputienne, sympathique, et les viennoiseries végétales (sans beurre donc, ni lait de vache) tiennent la distance. Tout est bio, durable...

● Des fromages régionaux

De bons vivants, tout en bonhomie, le sourire jamais marchandé, tels sont **Christelle** (photo) et **Cyrille Lorho**, tous deux auréolés du diplôme de MOF (meilleur ouvrier de France). Nous voilà à la bonne enseigne pour apprécier un munster au fumet aguichant et à la pâte tout en douceur. Les deux artisans défendent des producteurs fermiers engagés dans l'agropastoralisme (des vaches nourries à l'herbe et au foin, de la race des vosgiennes, de préférence). Ils pratiquent l'affinage dans des caves installées dans une ancienne usine de textile à Moyennmoutier, dans les Vosges. C'est dire s'ils voient le fromage en grand, **Maison Lorho**, leur petite boutique de Strasbourg, n'étant que la vitrine alléchante.

ADRESSES EN DERNIÈRE PAGE DU CAHIER RÉGION

46 Cuisine Actuelle

● Des bières dans leur village

Depuis que la bière artisanale mousse partout (1 600 microbrasseries en France contre à peine une vingtaine en 1980), ce Village de la bière n'est plus tout seul, mais il a conservé son caractère unique : la simplicité et la convivialité en étendard dans un lieu tout sauf prétentieux. Depuis bientôt quarante ans, **Alain Pesez**, assisté maintenant de son gendre **Raphaël** (photo), défend toutes les bières, à condition qu'elles apportent une touche « d'originalité ». Sur les étagères, environ 500 breuvages sont proposés, des bières allemandes (dont la Weihenstephan, la plus vieille brasserie en activité au monde), et même québécoises (Dieux du ciel !)... Mais aussi beaucoup de références françaises, comme l'alsacienne Mogwai Sirtakiss, un brin farceuse, au concombre, citron vert et menthe.



● Pour des souvenirs gourmands

Après avoir visité la **Nouvelle Douane**, on se dit que les Strasbourgeois sont chanceux. Au cœur de la ville, ils ont la possibilité d'aller faire leur marché dans ce magasin coopératif alimenté par 21 producteurs alsaciens (en photo : **Michèle Hirschler** des vergers Hecky). Miel, vin, bière, fruits, légumes, viande, truite, fromage... sont bien mis en avant dans un décor lumineux. Le service est bon enfant et le rapport qualité prix est souvent exceptionnel. Notre coup de cœur à Strasbourg.



● Une winstub à la gastronomie authentique

Du côté de la cathédrale, Strasbourg fourmille de winstubs d'apparat (ces bistrotis typiquement alsaciens), où la knack et la choucroute font peine à voir. Au **Pont Corbeau**, le patron, un brin farouche, ne mange pas de ce pain-là. Il est droit dans son terroir alsacien et la carte de son restaurant est un condensé des spécialités régionales, cuisinées avec orthodoxie, à l'image de ces grumbeerekiechles (copieuses galettes de pommes de terre) servies avec le bibeleskaes (fromage blanc aux herbes). La carte des vins est à l'avenant, laissant s'exprimer les bouteilles d'auteur ancrées dans leur terroir.



TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET

● Des pâtisseries pour voyager

En allant au Sénégal, **Axelle Hemmerlin-Best** a gagné un surnom : **Caouette**, parce qu'elle adore les cacahuètes. « Là-bas, elles sont tellement bonnes qu'on en grignote toute la journée. » Le mot est tendre et symbolise la gourmandise. Il était tout trouvé pour l'enseigne de sa pâtisserie qu'elle a ouverte il y a plus d'un an. Tout y fait maison. Ses gâteaux de voyage comme ses éclairs au chocolat, ou ses tartes aux fruits frappent juste. Caouette est drôle et sympathique, ce qui ne gâche rien.



● Des chocolats artisanaux

De Strasbourg à la Colombie, telle est l'histoire de **Thierry Mulhaupt**, un artisan chocolatier qui est allé jusqu'au bout de ses rêves. À savoir, cultiver ses propres cacaoyers et transformer leurs fèves en chocolat dans son atelier près de Strasbourg. « C'est l'aboutissement d'une vie et d'une certaine culture », dit-il avec humilité. Il compare souvent le chocolat et le vin, et c'est comme cela qu'il le produit, en allant chercher des goûts francs et puissants.

● La cérémonie du thé à la chinoise

La charmante rue des Charpentiers est un havre, à l'écart du tumulte du quartier de la cathédrale. Au n° 13, **Nana Ding** y a ouvert sa maison de thé il y a bien longtemps (**Le Langage du thé**). Le lieu est surprenant par son exotisme et sa douceur. « Mon arrière-grand-mère est morte à l'âge de 108 ans quand j'avais 14 ans. Elle tenait une maison de thé en Chine et elle m'a légué sa passion sans le savoir », raconte Nana Ding. Discrète, à l'image de sa boutique, elle explique le thé avec pédagogie. Elle ne vend que l'exception.



Produit **DU TERROIR**

Les knacks

de Michel
Streckdenfinger,
à La Broque (67)

C'est tout un art de réussir cette saucisse croquante à la farce fine. Michel Streckdenfinger est un artisan en la matière. Rencontre.

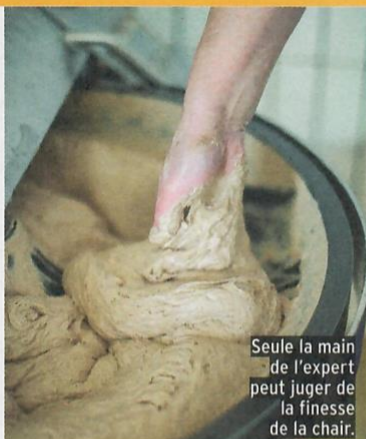


Les viandes et l'assaisonnement sont mélangés dans une grande cuve avant d'être hachés finement.

D'un mouvement sec, comme s'il lançait une balle contre un mur, Michel Streckdenfinger prend à pleine poignée la farce fine de la saucisse et la rejette dans la mêlée fraîchement hachée par le cutter mécanique. Plusieurs fois, il répète le geste étrange pour l'observateur jusqu'à ce qu'il jauge, à la main et à l'œil, que la farce de la knack est prête. « C'est pour chasser les bulles », explique Michel Streckdenfinger. La bulle est l'ennemi de la knack. « L'air oxyde et, au lieu d'être d'une teinte rose pâle, la chair de la saucisse devient grisâtre. Et ce n'est pas beau », insiste l'artisan.



Michel Streckdenfinger a appris à fabriquer des knacks à 14 ans avec son père.



Seule la main de l'expert peut juger de la finesse de la chair.

De père en fils

Michel Streckdenfinger a appris la technique de son père, lui-même charcutier dans le même atelier, au bord de la Bruche. « J'ai 58 ans et j'ai commencé à l'âge de 14 ans », glisse-t-il comme il le ferait de ses états de services. « J'ai aussi l'habitude de dire qu'il faut ajouter beaucoup d'amour pour réussir la charcuterie », précise l'artisan avec une authentique sincérité.

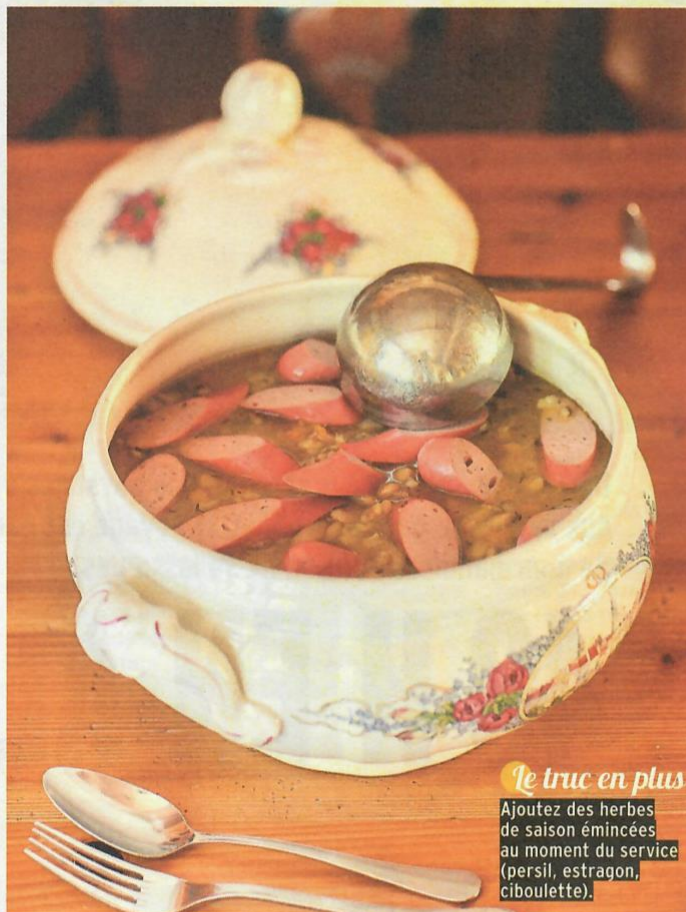
Le secret de leur croquant

Dans le hachoir, pour la knack, le charcutier a mis un mélange de viande de bœuf et de porc, de gras, des assaisonnements, un liant et un tiers de glace pilée pour refroidir la farce qui s'échauffe sous l'effet de la puissance rotative des couteaux. Après un repos de 48 heures, la chair fine est embossée dans des boyaux naturels d'agneaux. Les saucisses sont fumées au feu de bois avant d'être cuites dans l'eau. Dès lors, elles peuvent « craquer » sous la dent, d'où elles tirent leur nom (« knacken » signifiant craquer en allemand ou en alsacien).



Les knacks sont divisées manuellement en les tournant, et calibrées à l'œil.

ADRESSES EN DERNIÈRE PAGE DU CAHIER RÉGION



Le truc en plus

Ajoutez des herbes de saison émincées au moment du service (persil, estragon, ciboulette).

Recette de Gérard Goetz, hôtel-restaurant Chez Julien

Soupe paysanne alsacienne

6 PERSONNES PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 1 H 30

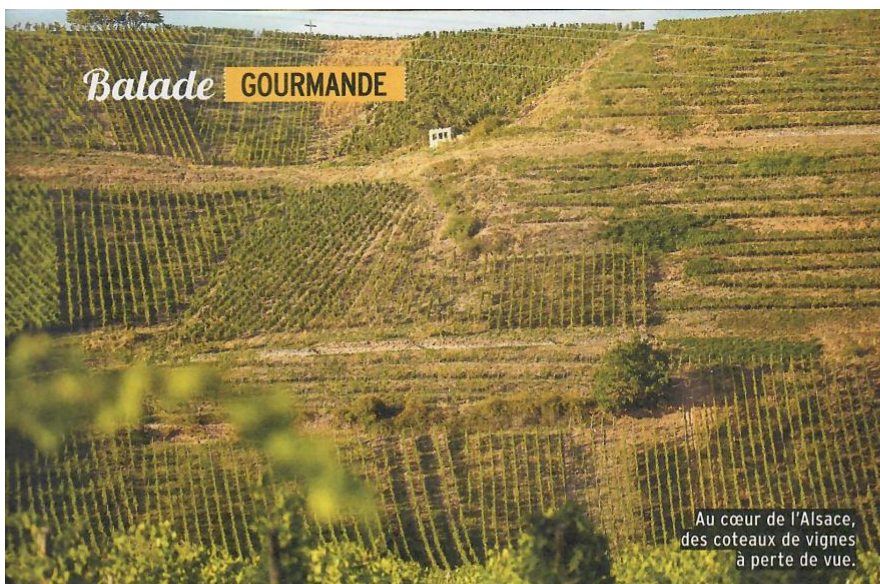
- 300 g de knacks • 500 g de carottes • 2 oignons • 1 poireau
- 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 60 g de beurre
- 2 l de fond de volaille • 500 g de haricots blancs • Sel et poivre

- 1. Faites tremper les haricots blancs** dans l'eau froide pendant plusieurs heures.
- 2. Lavez et grattez les carottes.** Coupez-les en dés. Épluchez les oignons et émincez-les. Pelez les gousses d'ail. Lavez le poireau et émincez-le.
- 3. Faites fondre le beurre dans un faitout** et ajoutez les oignons, l'ail, les carottes et les poireaux.

Laissez-les bien suer. Ajoutez les haricots et le bouquet garni. Salez et poivrez. Mouillez avec le fond de volaille et faites cuire à petit bouillon pendant 1 heure.

- 4. Tranchez les knacks en tronçons** et ajoutez-les à la soupe. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.

TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET



Balade GOURMANDE

Au cœur de l'Alsace,
des coteaux de vignes
à perte de vue.



Jean et Pierre Dietrich,
les deux frères
vignerons du domaine
Achillée, à Scherwiller.

De Fouday à Niedermorschwihr, des paysages vosgiens aux vignes du pays de Colmar, le voyage est parsemé de gourmandises dont on ne se lasse pas.

48 H EN ALSACE

TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTISET

L'Alsace est un continent et la vallée de la Bruche un pays, s'étendant de la Lorraine aux portes des Vosges. Le voyage peut commencer à Mutzig, au rocher culminant à 1 010 mètres ou dans le village qui a donné son nom à une célèbre brasserie aujourd'hui disparue. Les pâtisseries **Christophe Felder et Camille Leseq** ont pris la relève de la notoriété de Mutzig avec leurs gâteaux divins. Le jeudi, c'est jour de kouglof, date de visite recommandée, pour le goûter et le comparer à celui de **Rémi Vanoverschelde, à la boulangerie du Chambard** (voir notre reportage en pages suivantes).



Eric Bitzner produit un miel labellisé IGP d'Alsace.

À Russ, les abeilles volent

Eric Bitzner a une passion dévorante pour ces insectes. Il peut en parler des heures. Son grand-père lui a transmis le goût du miel et de l'élevage des

abeilles qu'il fait transhumer pendant toute la saison d'une forêt de sapins à une prairie en fleurs, d'un bois de tilleuls à un champ de colza ou de tournesol. De ses ruches itinérantes, il tire des miels aux parfums francs ou floraux selon la nature de la fleur que l'abeille a butinée, tous labellisés IGP d'Alsace. Son miel agrémenté de fruits secs est un nectar démoniaque.

À Fouday, pause choucroute

Un village charmant sans excès de typicité alsacienne est devenu la « capitale » de la vallée de la Bruche grâce à **Gérard Goetz**, un personnage attachant, un chef de grand talent et un

aubergiste dans l'âme. Son père tenait un restaurant routier à Fouday, Gérard l'a transformé au fil des ans, avec Marlène, son épouse, en un lieu unique, un havre de convivialité et de gourmandises sans borne. Le monde entier ou presque vient **Chez Julien**, à Fouday, pour goûter la choucroute de Gérard. Le petit déjeuner y est pantagruélique : brioches (dont un merveilleux kouglof), viennoiseries (maison), charcuteries, miels, fromages, yaourts fermiers... Sur la route du Champ du Feu, une station magique pour skier en hiver, **la ferme-auberge du Promont** mérite le détour. Ici, tout respire la sincérité, et les généreux plats sont cuisinés avec les produits



La fameuse tarte aux quetsches de l'auberge du Promont.



Nicolas Lombard a pris les rênes de la distillerie Nusbaumer, qui élabore des eaux-de-vie depuis plus de 75 ans.

de l'exploitation et concoctés par **Corinne Schynoll**. Des vaches vosgiennes, à la robe blanche mouchetée de noir, nous tiennent presque compagnie à table. Leur lait sert à fabriquer le munster qui, sous la forme fraîche, est proposé en dessert parfumé au kirsch. C'est le siesskass, une spécialité à goûter absolument.

À Steige, on lève nos verres

En basculant dans le val de Villé, de l'autre côté de la montagne, **Nicolas Lombard** ouvre les portes de sa distillerie pour faire découvrir ses traditionnelles eaux-de-vie. Elle a été fondée en 1947 par **Joseph Nusbaumer** (qui a donné son nom à l'établissement) et la méthode de fabrication des vins de fruits (à partir de matières premières régionales, de la quetsche à la poire, en passant par la mirabelle ou le coing) et leur distillation n'ont pas changé.

En route vers le sud, et un autre pays de l'Alsace, d'où l'on aperçoit le château du Haut-Koenigsbourg, comme un point de repère dans le ciel. Sur les coteaux, la vigne est partout et le Rhin au loin signifie la frontière avec l'Allemagne. À Scherwiller, au **domaine Achillée**, les frères **Pierre et Jean Dietrich** cultivent la vigne et transforment le raisin de manière hétérodoxe, avec beaucoup de fantaisie et surtout de bonne humeur. Le chai est à cette image, à l'architecture décalée, lumineux et ouvert sur un grand bar à dégustation très accueillant. Comme l'Alsace est riche en cépages, il y a de nombreux vins à découvrir. Leur gamme

d'effervescents est singulière et convaincante.

Près de Colmar, la route du thé

Avant de rejoindre Niedermorschwihr, toujours dans les vignes, faites escale dans une enclave « japonaise », à Wittisheim. **Les Jardins de Gaïa**, fondés par **Ariette Rohmer**, sont une maison de thé, et le décor très dépayssant s'inspire des jardins à la japonaise. Un lieu très étonnant.

À Niedermorschwihr, pain d'épices et cie

Christine Ferber est fidèle à la plus extrême des traditions, surtout à l'approche de l'Avent, avec ses pains d'épices, ses confitures (vénérées à juste titre dans le monde entier), ses chocolats, ses berawecka (confectionnés avec les fruits séchés par ses soins) et ses pâtisseries (dont un éclair à la vanille d'anthologie).



Les pains d'épices et les confitures font la réputation de la Maison Ferber.



Gérard Goetz, chef brillant et aubergiste amoureux de sa région.



Retrouvez *Cuisine Actuelle* dans l'émission **Circuit Bleu Côté Saveurs**

[francebleu.fr](https://www.francebleu.fr)

Spécialité RÉGIONALE

Les secrets
de pro...

d'un vrai kouglof

À la boulangerie
du Relais & Château
Le Chambard,
à Kaysersberg,
le kouglof de Rémi
Vanoverschelde est
un délice. Il nous
explique comment
le réussir.

Touche perso

« En Alsace, chaque famille a sa recette. Nous avons travaillé pendant près d'un an pour mettre au point la nôtre. J'aime le kouglof bien aéré et moelleux. Notre particularité est d'ajouter un peu de marc de gewurztraminer. On ne peut pas faire plus alsacien ! »

Patience et rigueur du geste !

« On a beau en faire tous les jours, le kouglof n'est jamais pareil. C'est en partie à cause du levain qui est une matière vivante qui change au gré du temps. Le kouglof est comme le pain, une pâte levée. Il exige de la patience, de la méthode et de la rigueur, du premier geste au dernier, et un bon four pour le cuire. »

Chaque jour, Rémi Vanoverschelde réalise plusieurs fournées de kouglofs afin que l'on profite à toute heure d'un produit moelleux.

Comme une pâte à pain

« Le principe est le même. Faire lever et gonfler la pâte, sauf que dans le kouglof, comme dans une brioche, on ajoute du beurre, des œufs et du sucre. C'est d'ailleurs le bon ratio entre tous les ingrédients qui fait sa réussite. »

Levure ou levain ?

« Au levain, c'est plus authentique et rustique, le kouglof est plus moelleux et a plus de goût. On peut

le remplacer par la biga [comme dans la recette ci-contre, nldr]. Attention à ne pas trop laisser pousser la pâte, car elle risque de retomber. Je la mets au réfrigérateur quand je juge qu'elle est assez gonflée avant de la mouler et la faire cuire au four. »

Amandes entières ou effilées ?

« Nous préférons les amandes effilées qui vont tapisser toute la surface du kouglof et pas seulement le fond, elles vont caraméliser à la

cuisson. À la sortie du four, c'est magnifique à voir et, à chaque bouchée, on est sûr de croquer dans une amande. »

Quel moule ?

« Traditionnel à coup sûr, en terre assurément, pour une meilleure conduite de la chaleur. Les moules folkloriques vernis conviennent aussi, mais le kouglof sera un peu plus long à cuire. On remplit le moule de pâte, mais pas trop, on doit voir dépasser le sommet de la pointe centrale. »



Le temps de cuisson ?

« Il va dépendre de la masse de la pâte, entre 20 à 25 minutes, pour un petit kouglof de 250 g, 60 minutes pour un gros. Je préfère la chaleur tournante. Il ne faut jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson. À la sortie, je laisse refroidir le kouglof au moins 45 minutes avant de le démouler. »

Sucre glace ou sucre cristallisé ?

« D'abord, je l'imbibes légèrement en surface d'un sirop après la cuisson, le kouglof est ainsi protégé et se conservera plus

La petite histoire

Dans les premiers livres de recettes en français, le kouglof (ou kougelhopf) était nommé le turban à cause de sa forme et de celle de son moule en terre cuite, un tronc de cône avec des nervures incurvées. L'étymologie de son nom désigne sa nature (« kugel » pour boule et « höpfen » pour lever) : une variante de brioche avec des éclats d'amande et saupoudrée de sucre glace. Elle symbolise la douceur des petits déjeuners en Alsace.

longtemps. J'ajoute un peu de marc de gewurztraminer dans le sirop pour en renforcer le goût. Le sucre glace est saupoudré à la fin pour la décoration. »

Sa recette

8 PERSONNES **PRÉPARATION 50 MIN**
REPOS 2 H 30 **CUISSON 25 MIN**

• 2 œufs • 10 cl de lait • 105 g de beurre • 350 g de farine T45
• 165 g de sucre • 10 cl de marc de gewurztraminer • 50 g de raisins secs • 10 g d'amandes effilées • 7,5 g de levure fraîche
• 5 g de sel • Sucre glace

1. Réalisez le sirop la veille. Mélangez 100 g de sucre et 20 cl d'eau dans une casserole. Portez à ébullition. Stoppez et laissez refroidir. Réservez. Faites tremper les raisins dans le marc de gewurztraminer.

2. Préparez la biga. Mélangez dans un bol 100 g de farine T45, 5 cl d'eau et 5 g de levure fraîche. Laissez reposer à température ambiante.

3. Versez la biga, le lendemain, dans un robot ménager. Ajoutez 250 g de farine, le reste de levure, le sel, les œufs et 5 cl de lait. Mélangez à petite vitesse pendant 5 minutes, ajoutez progressivement le beurre taillé en petits cubes. Laissez tourner pendant 2 à 3 minutes. Incorporez le sucre. Laissez

pétrir encore 2 minutes. Stoppez et faites reposer la pâte pendant 2 minutes.

4. Redémarrez le robot et ajoutez le reste de lait.

La pâte doit toujours se décoller du bord de la cuve. Incorporez les raisins avec le marc. Stoppez le robot. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer 2 heures à température ambiante.

5. Préchauffez le four à 180 °C. Sortez la pâte et laissez doubler de volume à température ambiante. Beurrez le moule à kouglof, chemisez-le d'amandes effilées. Déposez la boule de pâte. Enfourez pour 25 minutes. Démoulez le kouglof, imbibez-le de sirop et saupoudrez-le de sucre glace.

4 mini recettes en plus

1 Kouglof au foie gras

• **Faites caraméliser** des lamelles de pommes dans du beurre à la poêle. • **Taillez** un morceau de kouglof en 4 rectangles égaux, sur une épaisseur de 2 cm. • **Faites-les griller** légèrement pour garder le cœur moelleux. • **Déposez** une tranche de foie gras sur chaque morceau de kouglof et posez dessus des pommes caramélisées. • **Poivrez** et ajoutez une pincée de cannelle.

2 Pudding de kouglof

• **Fouettez** 3 œufs avec 130 g de sucre cassonade, ajoutez 30 cl de crème liquide et 30 cl de lait. • **Coupez** 400 g de kouglof en tranches et beurrez-les sur une face, disposez-les dans un moule. • **Versez** la préparation. Laissez reposer 12 heures au froid. • **Enfournez** à 190 °C pour 30 minutes. Servez tiède.

3 Kouglof perdu

• **Coupez** des tranches de kouglof et trempez-les dans un mélange fouetté de 3 œufs, 50 g de cassonade et 20 cl de lait frais. • **Faites-les dorer** à la poêle dans du beurre fondu 3 minutes sur chaque face. • **Servez** avec une confiture de quetsche.

4 Flan au kouglof et mirabelles

• **Coupez** 500 g de kouglof en cubes et disposez-les dans un moule à cake beurré. • **Fouettez** 3 œufs, 30 cl de crème liquide et 10 cl de lait. • **Incorporez** 250 g de mirabelles en conserve avec 15 cl de leur sirop. • **Versez** sur le kouglof. Enfourez à 180 °C pour 40 minutes. • **Servez** avec une crème anglaise.

ADRESSES EN DERNIÈRE PAGE DU CAHIER RÉGION

Cuisine Actuelle 53

Almanach GOURMAND

L'événement à ne pas manquer : la magie d'un Noël authentique



Rendez-vous à l'Écomusée d'Alsace, du 3 décembre au 7 janvier, pour découvrir la magie et la chaleur d'un Noël authentique, avec les coutumes alsaciennes d'antan. Cela se déroule dans le plus grand musée à ciel

ouvert de France : tour en tracteur, dégustation des « bredeles » (les petits gâteaux de Noël alsaciens), rencontre avec les personnages emblématiques des fêtes de l'Avent...



Le lieu insolite à visiter :

la Maison du pain d'épices

Gertwiller est depuis des siècles le village du pain d'épices en Alsace. Il a aussi son atelier où la famille Habsiger le fabrique dans la plus stricte tradition. Les pains d'épices en forme de saint Nicolas ou de maison de Hans et Gretel sont décorés à la main. Au premier étage (et c'est le plus spectaculaire en dehors des gourmandises de la maison), un musée des arts populaires se visite et l'on y découvre une incroyable variété d'objets chinés, au fil des ans, par Michel Habsiger, le propriétaire des lieux.



CHRISTOPHE DUNOULIN / PHOTONOSTOP - LAURENT ZIEGLER - DR - NOIRCHOCOLATE / ADBESTOCK

70 ans

C'est l'âge de la route des vins d'Alsace, qui parcourt plus de 170 km, de Marlenheim à Thann. Reliant la presque totalité des communes viticoles (dont trois villages préférés des Français : Eguisheim, Kaysersberg et Bergheim), elle serpente entre les reliefs des coteaux alsaciens et les nombreux châteaux.



Le plat à découvrir : la véritable flammekueche

Selon sa confrérie, ce plat d'origine paysanne, simple et peu coûteux, est né dans les fermes du Kochersberg, au nord de Strasbourg : « Lors de la cuisson hebdomadaire du pain, il était impossible d'enfourner les boules de pâte dans un four à bois encore trop chaud. On écartait alors les braises sur les côtés, et on en profitait pour faire cuire la flammekueche à même la pierre, en seulement quelques

minutes. Les flammes léchaient alors les bords de la tarte flambée. C'est encore le cas aujourd'hui et ce qui lui donne cette couleur et ce goût caractéristiques. » Ses ingrédients, en dehors de la pâte : un mélange de crème fraîche et de fromage blanc bien assaisonné avec du sel, du poivre et de la muscade ; des lardons ou des graillons selon les recettes ; des oignons frais émincés.

Carnet d'adresses

Origin, 122 Grand'Rue ; Maison Lorho, 3 rue des Orfèvres ; Au Pont Corbeau, 21 quai Saint-Nicolas ; Caouette, www.patisserie-caouette.fr ; Le Langage du thé, 13 rue des Charpentiers ; Mulhaupt, www.mulhaupt.fr ; La Nouvelle Douane, www.lanouvelledouane.com ; Charcuterie Streckenfinger, 13 rue du Général-de-Gaule, 67130 La Broque ; Rucher de Grand-Père, www.rucher-grand-pere.fr ; Jos Nusbaumer, www.jos-nusbaumer.com ; Archillee, www.achillee.vin ; Christine Ferber, www.christineferber.com ; Jardins de Gaïa, www.jardinsdegaia.com ; Le Levain, la boulangerie du Chambard, 9 rue du Général-de-Gaule, 68240 Kaysersberg ; Écomusée d'Alsace, www.ecomusee.alsace ; La Maison du pain d'épices, www.paindepices-lips.com