

# Les recettes gagnantes

Vous avez été une nouvelle fois nombreux à participer à notre deuxième jeu-concours organisé dans le cadre du 60<sup>e</sup> anniversaire de la MCA, et certaines recettes n'ont pas manqué d'originalité.

Comme le prévoit notre règlement, dix d'entre elles ont été tirées au sort et sont publiées ici même. La France est un pays de tradition culinaire, et manger est avant tout un plaisir. Un repas en famille ou entre amis, c'est un moment à la fois de partage convivial et de socialisation essentiel et bénéfique pour tous. Mettez-vous tous à vos fourneaux et n'hésitez pas à tester ces recettes, à les partager avec vos proches, familles et amis, le bonheur est dans la cuisine! **Félicitations aux 10 gagnants qui ont su nous mettre l'eau à la bouche et régaleront sans aucun doute les plus gourmands d'entre vous!**

## Fleischnaka (escargot de viande), par Pascale Schneider

Ingrédients (pour environ 6 personnes):

### Pour la pâte à nouilles:

- 300 g de farine
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 155 g de semoule fine de blé
- sel

### Pour la farce:

- 1 kg de viande (joue de bœuf, macreuse, jarret)
- légumes du pot-au-feu (si vous n'avez pas fait de pot-au-feu, vous pouvez utiliser de la viande de bœuf hachée à faire revenir avec un gros oignon, mais c'est moins traditionnel)
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- persil
- sel, poivre

Pour la pâte à nouilles, mettre dans un récipient la farine, la semoule, les œufs, l'eau et le sel. Mélanger pour obtenir une pâte. Envelopper celle-ci dans un film alimentaire et réserver au frigo au moins une heure. Mixer la farce avec les légumes, la chapelure, le persil, le sel et le poivre. Étaler la pâte en rectangle en laissant une épaisseur d'environ 3 mm. Garnir la pâte avec la farce. Rouler la pâte avec la farce dans la longueur pour former un boudin.

Astuce: vous pouvez mettre le boudin au congélateur quelques minutes pour faciliter la découpe.

Sortir le boudin du congélateur et couper des tranches d'environ 3 cm d'épaisseur. Les faire dorer à la poêle dans du beurre et verser ½ litre du bouillon du pot-au-feu chaud sur le dessus et laisser mijoter 20 minutes environ (utiliser un bouillon de légumes pour la version viande hachée).

Bon appétit!



## Mique et petit salé (spécialité du bassin de Brive-la-Gaillarde, en Corrèze), par Christine Payen

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 30 g de levure de boulanger
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de sel fin
- 1 cuillère à soupe d'eau-de-vie (ou cognac)
- 1,5 kg de petit salé (poitrine, palette) ou andouille
- 200 g de carottes
- 2 poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 clous de girofle

Casser les œufs, ajouter le sel et le sucre vanillé. Faire fondre la levure dans un peu d'eau tiède et l'ajouter. Ajouter un verre d'eau tiède et l'alcool. Mélanger le tout. Ajouter la farine petit à petit, pétrir la pâte. Mettre en boule. Placer la boule dans un récipient fariné, couvrir et laisser lever 2 h à 2 h 1/2.

Cuire 1 h 30 à l'autocuiseur le petit salé mis dans de l'eau bouillante, avec 1 oignon piqué de 2 clous de girofle. Dans un faitout, faire un bouillon salé avec poireaux, carottes, céleri, ail. Cuire 30 minutes.

Reprendre la boule de pâte levée, la mettre dans le bouillon et faire cuire 40 minutes. Sortir la pâte cuite, mettre les légumes dans un plat, les accompagner du petit salé et déguster le tout ensemble.

Astuce de grand-mère: s'il reste de la mique, possibilité de faire des tranches, les rôtir à la poêle et les servir avec de la confiture.

## Cassoulet toulousain, par Guy Verdin

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 300 g d'épaule d'agneau
- 250 g de poitrine de porc salée
- 300 g de saucisse de Toulouse
- 500 g de haricots blancs
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- chapelure
- sel, poivre
- 300 g d'échine de porc
- 400 g de confit de canard
- 100 g de couenne de porc
- graisse de canard (on peut utiliser celle du confit)
- 5 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 clou de girofle

La veille, faire tremper les haricots dans de l'eau froide et changer l'eau deux à trois fois. Dans une cocotte-minute, mettre 2,5 l d'eau, ajouter les haricots égouttés, un oignon piqué d'un clou de girofle, 2 gousses d'ail, la couenne de porc, la poitrine salée, la carotte en rondelles et le bouquet garni. Fermer la cocotte et mettre à cuire. Dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et laisser cuire 15 minutes. Ensuite, ouvrir la cocotte et réserver les haricots avec le bouillon, retirer la couenne et la poitrine et réserver. Nettoyer la cocotte. Détailler le porc et l'agneau en morceaux et les faire revenir dans la cocotte avec la graisse de canard pour qu'ils dorent. Ajouter la couenne détaillée en morceaux, le deuxième oignon détaillé, les trois gousses d'ail restantes hachées, le concentré de tomates et 1 litre de bouillon de cuisson des haricots. Dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et laisser cuire 18 minutes environ. Ouvrir la cocotte et ajouter les haricots égouttés, le confit, la saucisse de Toulouse et la poitrine coupée en tranches. Saler et poivrer (légèrement, car la saucisse et la poitrine peuvent être déjà très salées). Dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et laisser cuire 15 minutes. Disposer le cassoulet dans un plat en terre. Parsemer de chapelure et faire gratiner au grill du four avant de servir.

## Spritzerle (ou spritzbredele), par André Koenig

### Ingrédients (pour 4 plaques):

- 200 g de beurre mou
- 250 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs (dont 1 pour la dorure)
- 1 pincée de sel
- 200 g de noisettes ou d'amandes moulues
- 350 g de farine
- Facultatif : fruits confits

Battre les sucres avec le beurre mou jusqu'à obtenir un ruban. Ajouter 2 œufs entiers, le sel et continuer de battre en mousse. Ajouter les noisettes ou amandes et mélanger. Ajouter la farine et mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 1 heure au frigo. Remplir une presse à gâteaux avec la pâte refroidie. Disposer en bâtonnets, en fleurs ou en S sur les plaques de cuisson froides et non graissées. Passer les motifs à la dorure avec l'œuf restant et battu. (Déposer un petit morceau de fruit confit au centre des fleurs). Placer à mi-hauteur dans un four à 200 °C, environ 8 à 10 minutes, chaleur tournante. Pour Noël, on peut choisir d'autres motifs, comme des sapins ou des étoiles. Ces sablés sont délicieux avec le café et les desserts aux fruits.

## Crème brûlée à la mirabelle de Lorraine, par Danielle Abruzzese

### Ingrédients (pour 6 personnes):

- 48 mirabelles fraîches (en été) ou en conserve
- 80 g de sucre semoule pour caraméliser

### Appareil à crème brûlée:

- 7 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 75 g de crème fleurette
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 5 cl d'eau-de-vie de mirabelle
- 60 g de cassonade

Faire bouillir le lait, la crème, l'eau-de-vie et la vanille (gousse fendue). Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Verser et mélanger la préparation de lait et de crème sur les œufs sucrés puis passer au chinois. Chauffer les mirabelles au beurre avec les 80 g de sucre. Faire caraméliser puis flamber les fruits. Déposer 8 mirabelles par assiette creuse, verser l'appareil à crème dans les assiettes. Dans un four, cuire au bain-marie à 130-140 °C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et faire caraméliser sous le gril du four ou avec un petit chalumeau.



## Tarte à la choucroute et au munster, par Francis Pierrez

### Ingrédients (pour 8 personnes):

- 1 pâte feuilletée pré-étalée
- 500 g de choucroute (crue et lavée deux fois)
- 25 cl de crème fraîche
- 300 g de saucisses fumées
- 100 g de lardons
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 200 g de munster

Préchauffer le four thermostat 6 (180 °C). Disposer la pâte feuilletée dans un moule en métal. Mélanger les œufs, la crème, les lardons, les saucisses fumées coupées en petits dés, la farine et la choucroute dans un bol de façon homogène. Étaler la préparation sur la pâte. Sur le dessus, disposer le munster coupé en tranches fines. Enfourner 45 minutes jusqu'à ce que la tarte soit légèrement gratinée.

## Potée aux navets salés, par Anne-Marie Thuet

### Ingrédients:

- 1,5 kg de navets salés (en automne)
- 500 g de palette fumée (schiefala)
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 grand verre de vin blanc (sylvaner)
- 200 g de lard fumé
- huile ou saindoux
- sel, poivre

Faire revenir l'oignon émincé dans la matière grasse. Laver plusieurs fois les navets salés, égoutter et presser. Recouvrir les oignons d'une couche de navets, ajouter la viande, le lard et l'ail, répartir le reste des navets sur le dessus et mouiller avec le vin et un verre d'eau ou du bouillon. Assaisonner. Couvrir la cocotte et laisser mijoter doucement environ 2 heures. Cette potée « süri rüewa », rustique et savoureuse, se sert principalement en hiver.

## Sürlawerla (foie aigrelet), par Claude Uettwiller

### Ingrédients:

- 1 kg foie de génisse
- 150 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- persil haché
- 4 échalotes
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de vin rouge
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- sel, poivre

Couper le foie en lamelles fines et les faire revenir dans l'huile. Les dorer de tous côtés en les tournant (environ 15 minutes). Saler et poivrer. Ajouter les échalotes, la farine et le vin. Faire bouillir 5 minutes. Incorporer le beurre et le vinaigre. Ne plus faire bouillir. Saupoudrer de persil haché. Servir avec de la purée.

## Civet de lièvre à l'alsacienne, par Jean-Claude Durr

### Ingrédients:

- 1 lièvre
- 1 noix de beurre
- 200 g de lard (en barde ou en dés)
- 1 oignon
- clous de girofle
- feuilles de laurier
- 1 bouquet de persil
- sel, poivre
- 20 g de beurre
- 2 ou 3 cuillères à soupe de farine
- eau froide ou marinade
- bouillon ou eau chaude
- vin rouge
- sang de lièvre délayé ou marinade



Après avoir dépouillé, vidé, lavé ou frotté le lièvre, le découper en portions. Faire fondre un morceau de beurre, y mettre le lard puis la viande. Assaisonner avec sel, poivre, oignon, clous de girofle, feuilles de laurier, bouquet de persil et laisser cuire à point. Pendant ce temps, faire un roux brun avec du beurre et quelques cuillerées de farine. Mouiller avec de l'eau froide ou de la marinade, allonger avec du bouillon ou de l'eau chaude. Ajouter un verre de vin et bien cuire la sauce. Passer le fond dessus, recuire, assaisonner encore avec du vin puis lier la sauce avec le sang délayé. On peut aussi mettre le lièvre dans une marinade, pendant un ou plusieurs jours. Servir accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de nouilles. Bon appétit!

## Quenelles au fromage blanc (« kasknepfle », en alsacien), par Guy-André Loux

### Ingrédients:

- 1 kg de fromage blanc en faisselle
- 400 g de farine
- 6 œufs
- lardons
- beurre
- fines herbes, persil, ciboulette
- sel, poivre, muscade

Mélanger le fromage blanc égoutté, les œufs et la farine. Assaisonner avec sel, poivre et muscade. Faire bouillir une grande casserole d'eau. Prélever des boules de pâte avec une cuillère à soupe pour former des quenelles de la taille d'un petit œuf. Faire pocher quelques minutes dans l'eau frémissante. Si les quenelles se délitent, ajouter un peu de farine. Les égoutter. Réserver dans un plat à four. Faire revenir des lardons et des petits croûtons au beurre. Les verser sur les quenelles. Saupoudrer de fines herbes, persil et ciboulette. Servir avec une salade verte. Bon appétit!