

KOUGELOPF SALÉ

Pour 6 à 8 personnes,

Ingrédients :

- 375g de farine
- 80g de beurre
- 1/2 paquet de levure de boulanger
- 20cl de lait
- 1 œuf
- 2 c. à café de sel
- 100g de noix
- 150g de lardons fumés

La préparation :

Faites tiédir le lait. Dans une moitié, délayez la levure.

Mettez la farine dans une terrine, creusez un puits au centre et cassez-y l'œuf. Mélangez la farine, l'œuf et le sel en incorporant peu à peu le reste du lait tiède. Pétrissez vigoureusement et au moins 15 min pour bien aérer la pâte.

Ajoutez ensuite le beurre ramolli, puis la levure diluée dans le lait. Battez à nouveau la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de vos mains.

Couvrez et laissez lever la pâte dans un endroit tempéré jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Faites retomber la pâte en la travaillant doucement. Incorporez une partie des noix coupées grossièrement et les lardons préalablement rissolés dans une poêle chaude.

Beurrez un moule à kougelhopf et déposez un cerneau de noix dans chaque cannelure.

Versez par-dessus la pâte et laissez-la lever une seconde fois jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord du moule.

Mettez alors au four à 200°C et laissez cuire pendant 50 min.

BAECKEOFFE D'ALSACE

Pour 6 personnes

ingrédients :

- 500g d'échine ou épaule de porc
- 500g d'épaule de mouton sans os
- 500g paleron 1 pied de porc (facultatif)
- 1kg de pommes de terre
- 250g d'oignons
- 2 blancs de poireaux
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1l de Riesling

- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 200g de pâte à pain sel, poivre

La préparation :

Détaillez les viandes en morceaux et mettez-les à mariner pendant 24 h avec ½ l de vin, un oignon et l'ail émincés, le bouquet garni, du sel et du poivre.

Le lendemain, coupez les pommes de terre, les carottes et les poireaux en fines rondelles, émincez le reste des oignons.

Dans une cocotte en terre, disposez une couche de pommes de terre, la moitié des morceaux de viande, des oignons et des légumes, puis à nouveau pommes de terre, viandes, oignons et légumes.

Mouillez avec le vin blanc et le reste de la marinade avec ses aromates. Le liquide doit arriver à mi-hauteur de la terrine. Salez, poivrez et fermez la terrine avec son couvercle.

Soudez avec un boudin de pâte à pain faite avec de la farine et de l'eau.

Faites cuire au four à 170°C pendant 2h30.