

Tarte aux oignons "Zewelküeche"

Type de plat: Entrée Origine: Alsace

La tarte aux oignons est une recette traditionnelle d'Alsace.



Difficulté
1/5



Temps de préparation
20 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
60 mn + 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

1 rouleau de pâte brisée

1 kg d'oignons

3 oeufs

25 cl de crème fraîche

Huile, sel et poivre du moulin



La recette:

1- Peler et émincer les oignons. Les faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile, sans trop de coloration. Les mélanger régulièrement et laisser mijoter 1 heure à feu doux. Ils doivent avoir une jolie couleur blonde et être fondants. Saler et poivrer en fin de cuisson.

2- Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°, foncer un moule à tarte de la pâte brisée en laissant son papier sulfurisé, ce qui évite de graisser le plat. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte et enfourner pour la précuire pendant environ 10 mn.





3- Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers et la crème puis ajouter les oignons. Bien remuer l'ensemble et rectifier l'assaisonnement.

4- Verser le mélange sur la pâte et enfourner à 180° pendant 40 mn environ, tout en surveillant.

5- Laisser refroidir et démouler sur un plat de service.

Accompagner d'une salade.

Galettes de viande, Fleischkiechle

Type de recette:	Plat de viande	Origine:	Alsace
			
Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	20 mn	1/5	10 mn



Ingrédients pour 4 personnes:

200 g de viande de boeuf
200 g de viande de porc (collet)
125 g de lard frais
50 g de pain rassis
1 gros oignon
1 gousse d'ail
1 oeuf
Quelques branches de persil
1 verre de lait
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel, poivre et quelques cuillères
de farine

La recette:

1- Faire tremper le pain dans le lait. Emincer l'oignon et le faire revenir dans un peu d'huile, sans coloration. Réserver.

2- Couper toutes les viandes en dés et les passer au hachoir avec l'ail, le persil et l'oignon revenu.

3- Dans un saladier, mélanger le hachis de viande avec l'oeuf, le pain qui a trempé dans le lait et la moutarde. Saler, poivrer. Bien mélanger.

4- Façonner des galettes de 2 cm environ d'épaisseur. Les fariner et les cuire dans une poêle huilée une dizaine de minutes en les retournant régulièrement. Servir avec une purée de pommes de terre ou des pommes de terre sautées et une salade. Accompagner éventuellement d'une sauce tomate "maison".

Kougelhopf



Temps de préparation : 120 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 1 kougelhopf) : - 500 g de farine

- 75 g de [sucre](#)

- 10 g de [sel](#)

- 150 g de [beurre](#) ramolli

- 2 [oeufs](#)

- 20 cl de lait tiède (attention ! pas chaud, sinon l'action de la levure ne se fera pas)

- 25 g de levure de bière (fraîche)

- 75 g de [raisins](#) secs

- 40 g d'amandes entières

- du sucre glace

Préparation de la recette :

Tremper les raisins dans de l'eau tiède pour les faire gonfler.

Mélanger la levure à 10 cl de lait et un peu de farine pour en faire une pâte à laisser reposer jusqu'à doublement de son volume.

Mélanger la farine restante, le sel, le sucre, les oeufs et les 10cl de lait restants. Pétrir pendant 15 mn pour bien aérer la pâte.

Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.

Ajouter ensuite le levain, puis pétrir quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.

Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1h dans un endroit tempéré (près d'un radiateur par exemple).

Faire reprendre à la pâte son volume initial en la tapotant.

Ajouter les raisins et mélanger.

Bien beurrer le moule à kougelhopf jusque dans les cannelures. Déposer une amande dans chaque cannelure. Y mettre la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.

Cuire 50 minutes à thermostat 7 (200-210°C). Si la pâte se colore de trop, couvrir d'un papier sulfurisé.

Démouler sur une grille et saupoudrer généreusement de sucre glace.