

## ATELIER CUISINE 25 ET 26/11/2019 «MARCHÉS DE NOËL EN ALSACE»

### VIN BLANC CHAUD

#### Ingrédients pour 1 litre

- 1 litre de vin blanc d'Alsace sec (Riesling ou Pinot blanc)
- 1 orange
- 1/2 citron
- 3 bâtons de cannelle
- 2 étoiles d'anis
- 50 g de sucre
- 1 c à s de miel de sapin

#### Préparation

Mettez à chauffer doucement le vin blanc. Ne faites pas bouillir pour garder les arômes. Coupez l'orange et le citron en morceaux, incorporez-les au vin. Ajoutez les épices et le sucre. Mélangez doucement surtout au début, afin de bien délayer le sucre. Faites chauffer à couvert. Lorsque le vin est bien chaud, ajoutez une bonne cuillère à soupe de miel, de préférence de sapin. Mélangez bien pour le miel s'incorpore entièrement. Faites chauffer jusqu'à frémissement. Laissez infuser le tout une demi-heure. Réchauffez légèrement avant de servir.

### SOUPE CRÈMEUSE AU MUNSTER

#### Ingrédients pour 4-6 personnes

- 600 g de pommes de terre
- 1 poireau
- 150 g de munster
- 20 g de beurre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 50 cl de bière
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre

#### Préparation

Coupez les extrémités du poireau (ne garder que 5 centimètres de vert) et retirez les premières feuilles abîmées. Tailler en deux dans le sens de la longueur, laver et émincer. Pelez, lavez et taillez les pommes de terre en dés. Écroûtez et taillez le munster en lamelles. Dans un faitout, faites fondre le beurre, y déposez le poireau, cuisez-le à feu moyen en remuant 4 à 5 minutes puis ajoutez les dés de pommes de terre. Remuez de nouveau et versez le bouillon de volaille et la bière. Portez à ébullition et cuisez à frémissement environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Ajoutez les lamelles de munster, laissez frémir doucement en mélangeant jusqu'à ce que le fromage soit fondu, Ajoutez la crème fraîche et mélangez de nouveau pour obtenir une soupe homogène, Mixer la soupe par petites impulsions pour velouter le potage, Répartir la soupe dans des bols et déguster bien chauds. Accompagnez la soupe avec des petits lardons grillés ou des croûtons de pain nature ou parsemez de ciboulette ciselée ou des graines de cumin,

### SPAETZLE

#### Ingrédients pour 6-8 personnes

- 400 g de farine
- 4 œufs
- 10 cl d'eau ou bière
- 1 bouillon KUB

#### Préparation

Dans un saladier, mettez la farine puis les œufs entiers et l'eau (ou la bière c'est un peu moins sec), Mélangez le tout avec un fouet (ou au robot mélangeur) jusqu'à obtention d'une pâte homogène sans grumeau et surtout pas liquide.

Faites chauffer une grande casserole avec de l'eau et un bouillon KUB et dès que l'eau est chaude, versez la pâte soit avec la râpe à spaetzlé (sinon, il faut couper la pâte sur une planche en petit morceau long de 2 ou 3cm et large de 0.5mm).

Dès que les spaetzlé remontent à la surface, sortez-les avec un écumoire puis mettez-les dans une passoire. Vous pouvez les servir tel quel ou les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile.

## STOLLEN

### Ingrédients pour 8 personnes

- 500 g de farine
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 70 g de sucre en poudre
- 1 paquet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sel
- 15 cl de lait
- 170 g de beurre
- 80 g d'amande effilées
- 80 g de raisin de Corinthe
- 40 g d'orange confite
- zeste de citron
- 1 c à s de rhum

### Préparation

Émiettez la levure dans un verre de lait tiède, ajoutez-y 70 g de farine, travaillez et mettez à lever. Pendant ce temps, incorporez le sucre au beurre, ajoutez le sel, les œufs, le zeste de citron et travaillez le tout pour obtenir une pommade.

Mettez la farine dans une grande terrine, creusez un puits, versez le levain et le mélange au beurre. Ajoutez peu à peu le lait, les fruits confits coupés en petits dés, les amandes, les raisins préalablement trempés dans le rhum. La pâte doit être assez ferme sinon ajoutez de la farine. Couvrez avec un linge et faites lever dans un endroit tiède pendant 30 min. Pétrissez une seconde fois et faites lever encore 20 min. Abaissez la pâte dans le sens de la longueur pour avoir deux bourrelets de grosseur inégale. Rabattez la plus petite sur la moitié de l'autre pour lui donner sa forme spéciale. Faites cuire 1 heure à thermostat 6-7.

A la sortie du four, badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez de sucre glace.

## MANNALA

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 25 g de levure de boulanger
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 200 g de lait
- 5 g de sel fin
- pour les yeux : pépites de chocolat ou raisins secs

### Préparation

Faites tiédir la moitié du lait et versez-le dans un récipient. Délayez la levure dans ce lait, versez 100 g de farine et mélangez. Couvrez le récipient d'un linge propre et laissez lever 20 minutes.

Dans une casserole, faites fondre le beurre sans le faire bouillir avec le reste du lait, le sucre semoule et le sel. Laissez tiédir. Introduisez cette préparation au levain précédemment préparé, tout en pétrissant. ajoutez les 2 œufs entiers et le reste de la farine. Pétrissez énergiquement pendant 15 mn. Couvrez le récipient avec le linge et laissez à nouveau lever pendant 30 mn. Mettez la pâte sur un plan fariné et formez des petits cylindres de 3 cm de diamètre et de 15 cm de long. Incisez ces pâtons au ciseaux afin de former la tête, les bras et les jambes. Posez-les ensuite sur des tôles beurrées. Dorez-les avec le jaune d'œuf restant et formez les yeux avec des raisins secs ou des pépites de chocolat. Laissez lever 20 mn. Préchauffez le four thermostat 5/6. Faites cuire pendant 15 mn.

# BREDELE DE NOËL

## NOISETINS

### Ingrédients (pour une quarantaine de sablés)

- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 100 g de poudre de noisettes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de noisettes entières

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Dans un saladier, battez le beurre ramolli, le sucre vanillé et le sucre. Ajoutez l'œuf puis incorporez la farine et la poudre de noisettes. Pétrissez bien puis à l'aide d'une cuillère à café formez des petites noix de pâte. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les pour former des petits ronds. Déposez une noisette grillée sur chaque biscuit. Faites cuire 10 à 15 mn en surveillant. Faites refroidir les sablés sur une grille.

Se conservent très bien dans une boîte en métal pendant minimum 2 semaines.

## ETOILES DE NOËL

### Ingrédients (pour 80 biscuits)

- 340 g fr farine
- 120 g de beurre en morceaux
- 170 g de cassonade
- 4 c à s de sirop de canne à sucre
- 4 c à s de sirop de lait
- 2 blanc d'œufs
- 2 pincées de gingembre moulu
- 1 c à c de cannelle moulue
- 1 c à c de 4 épices
- 340 g de sucre glace

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Mettez farine, gingembre, cannelle et 4 épices dans un saladier, incorporez les morceaux de beurre et travaillez la pâte jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Incorporez ensuite la cassonade, le sirop de sucre de canne et le lait. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte molle. Sortez la pâte du saladier et continuez à la travailler sur une surface plane farinée jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Abaissez la pâte ensuite sur une épaisseur de ½ cm, Découpez à l'emporte-pièce des étoiles que vous placerez sur la plaque du four. Laissez reposer au frais pendant 10 mn. Cuisez-les au four pendant 10-12 mn. Après la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille. Pendant ce temps, préparez le glaçage en incorporant le sucre glace tamisé au blanc d'œuf jusqu'à obtention d'un liquide épais, Badigeonnez les étoiles avec ce glaçage à l'aide d'un pinceau.

Ces biscuits se conservent très bien dans une boîte en métal.

## BISCUITS A LA CANNELLE

### Ingrédients ( pour une centaine de biscuits)

- 500 g fr farine
- 250 g de sucre semoule
- 250 g de beurre
- 3 œufs \* 1 jaune pour dorer
- 2 à 3 c à s de cannelle en poudre
- le zeste d'un citron

### Préparation

Dans un récipient, mélangez farine, beurre ramolli, cannelle, sucre, zeste de citron et œufs. Pétrissez bien pour obtenir une boule de pâte. Laissez-la reposer toute la nuit au frais. Le lendemain, sortez la pâte une heure avant de l'abaisser sur une épaisseur d'un ½ cm, Découpez à l'emporte-pièce en formes diverses. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire 15 mn au four moyen (180°), A la sortie du four, faites refroidir sur une grille.

## SPITZBUEWE

### Ingrédients ( pour une cinquantaine de biscuits)

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 œuf
- 150 g de beurre pommade
- 120 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille grattée
- confiture de fraise

### Préparation

Cassez l'œuf dans un saladier, ajoutez le sucre, les grains de vanille et mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Mélangez la farine avec la levure et ajoutez le beurre. Travaillez la pâte afin d'obtenir un aspect sableux. Incorporez le mélange œuf et sucre et pétrissez afin d'obtenir une pâte homogène. Réservez une heure au frais. Abaissez la pâte à 4 mm d'épaisseur et à l'aide d'un emporte-pièce. Faites la moitié des biscuits sans trous, et l'autre moitié avec un trou au milieu.

Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuisez-les 10 mn dans un four à 180°C (Th 6). A la sortie du four, laissez refroidir les biscuits sur une grille.

Dans une casserole faites tiédir la confiture des fraises. Déposez un peu de confiture sur le biscuit sans trou et recouvrez-le avec le biscuit troué. Remettez un peu de confiture au milieu. Avant de les déguster, laissez-les reposer pendant quelques heures pour que la confiture se raffermisse un peu.



*Joyeux  
Noël*