

Les recettes du cours de cuisine allemande chez Martina le mardi 3 juin 2014

Badische Flädlesuppe

Préparer un bouillon de légumes (ou un bouillon de viande)

Pour les « Flädle » il faut:

100 gr de farine

1/8 l de lait

2 œufs

du sel

du persil et de la ciboulette ou des épinards hachés.

Préparer une pâte avec les ingrédients et incorporer les herbes ou les épinards. Faire cuire des crêpes (pas trop fines) et couper les en petites lamelles. Répartir les lamelles dans des tasses et ajouter le bouillon chaud.

Frankfurter Grüne Soße

3 à 5 œufs durs, coupés en cubes

de l'huile végétal (p.e. l'huile de lin, l'huile de tournesol)

1 cuillère à café de moutarde mi-forte

250 gr de fromage blanc

250 gr de yaourt (ou 125 gr de yaourt et 125 gr de crème fraîche)

le jus d'un demi citron

1 gousse d'ail

Sel, poivre

1 pincée de sucre

15 cuillères à soupe d'herbes fraîches (l'original demande 7 variétés différentes : p.ex. : ciboulette, persil, cerfeuil, oseille, estragon, pimprenelle, cresson, coriandre,...)

Mélanger les ingrédients, ajouter les herbes et incorporer les œufs à la fin. Assaisonner.

Servir avec des pommes de terre cuites à l'eau ou/et avec un filet de poisson pané.

Rote Grütze

1 kg de fruits rouges (frais ou congelés)

80 gr de sucre

un peu de sucre vanillé

le jus d'un demi citron

30 gr de Maïzena

de l'eau froide

Faire cuire la moitié des fruits avec le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron. Délayer la Maïzena dans de l'eau froide et ajouter le tout aux fruits hors du feu. Porter de nouveau à ébullition et laisser cuire environ 2 minutes. Ajouter les fruits non-cuits, répartir dans des bols à dessert et laisser refroidir.

Servir avec de la chantilly, une boule de glace à la vanille, de la double crème.