



Les Recettes de nos Grand-mères



ZETTING - DIEDING





Liqueur de noix

1,5 litre

- 500 g de sucre en morceaux
- 12 noix vertes coupées en tranches (prises vers la St-Jean : le 24 Juin)
- 1 litre de vin rouge ordinaire
- 0,5 litre de «Schnaps»

Couper les noix en tranches dans un bocal et recouvrir de vin rouge, du «Schnaps» et du sucre.

Laisser macérer 40 jours en remuant de temps en temps, puis passer au chinois et mettre en bouteille.



...

Liqueur de cassis

1 litre

Dans une bouteille de 1 litre, mettre un bol de cassis et couvrir de «Schnaps».

Laisser macérer pendant 3 semaines au soleil puis filtrer.

Faire cuire 500 g de sucre avec 1/4 de litre d'eau et mélanger à la préparation précédente.





Soupe de pois cassés

Il faut :

- 300 g de pois cassés
- 2 litres d'eau
- 500 g de pommes de terre
- 2 carottes
- 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier
- 1 poireau (facultatif)
- 75 g de poitrine de lard fumé

- Mettre les pois cassés à l'eau froide,
- Y ajouter les pommes de terre coupées en dés, le poireau, les carottes en rondelles, le persil, sel, poivre, clous de girofle, feuilles de laurier
- Faire cuire 1 h 30
- Passer la soupe au mixer ou au moulin à Légumes
- Faire revenir le lard coupé en dés et l'ajouter à la soupe au moment de servir.

Remarques :

Le lard peut se cuire en même temps dans ce cas, on ne mouline pas la soupe et on coupe les légumes en petits dés.

On peut ajouter en cours de cuisson de la saucisse à cuire ou des «knacks» et de la crème fraîche au moment de servir.

Les familles aromatisent avec du «maggi», de la crème fraîche et une cuillère de vinaigre.





Pot-au-feu classique

4 pers.



- Viande : 700 g de gîte, macreuse, paleron ou basses-côtes + 1 morceau de plâtes côtes
- 1 os à moelle
- 1 petit chou
- 1 céleri
- 2 poireaux
- persil
- 4 navets
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier, 1 gousse d'ail
- 1 kg de pommes de terre
- sel, poivre



Faire bouillir environ 2 litres d'eau salée.

Ajouter les légumes :

- les carottes coupées en deux
- le chou entier
- le céleri coupé en deux
- les navets coupés en deux
- le persil noué
- les feuilles de laurier
- l'oignon piqué des clous de girofle
- sel et poivre

Plonger la viande et l'os et laisser cuire 3h 30.

Ajouter les pommes de terre coupées en quartiers et placées dans un panier.

Laisser cuire 30 minutes.

Servir le potage.

Dresser la viande sur un plat, l'entourer des légumes.

Accompagnement :

- moutarde
- cornichons au vinaigre
- raifort

Boulettes de moelle :

Vider l'os de sa moelle avant de l'ajouter au pot au feu.

Moelle, 1 œuf, sel, poivre, (persil, ail) un peu de farine et de la chapelure pour pouvoir former de petites boulettes que l'on cuira dans un peu de jus. Se servent avec le potage.



Mehlknepple

4 pers.



- 300 g de farine - 4 oeufs
- 1/4 de litre de lait - sel, poivre
- 250 g de pommes de terre
- Blanc de poireau



- Préparer une pâte avec la farine, les oeufs, le lait, le sel et le poivre
- Ajouter le blanc de poireau.
- Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et y faire cuire pendant 15 minutes les pommes de terre coupées en quartier
- Au bout de 15 minutes, à l'aide d'une cuillère, ajouter la pâte
- Faire cuire encore pendant 10 minutes.

Accompagnement :

- 25 cl de crème fraîche, lardons, croûtons.

Ajoutez des pommes de terre coupées en dés à la pâte vous aurez des : Gaenseknepple

...

Sputznudeln

4/6 pers.



- 400 g de farine
- 4 oeufs
- 1 verre d'eau (1/8 de litre)
- persil
- sel, poivre
- Faire une fontaine avec la farine
- Incorporer les oeufs, le sel, le poivre, l'eau
- Bien mélanger et y ajouter un peu de persil

Cuisson :

- Faire bouillir une grande quantité d'eau salée
- Placer la pâte sur une planchette et, à l'aide d'une spatule (trempée dans de l'eau froide), détacher de petits fragments de pâte que l'on laissera glisser dans l'eau
- Faire cuire pendant 20 minutes
- Egoutter et servir avec des croûtons frits et de la crème fraîche ou en accompagnement d'une viande en sauce.



Schneeballe

4 pers.



- 1,3 kg de pommes de terre
- 300 g de farine
- 4 oeufs
- sel, poivre, noix de muscade
- blanc de poireau

Accompagnement : 25 cl de crème fraîche - lardons- croûtons

- Faire cuire les pommes de terre dans la peau
- Les éplucher et les passer au moulin à légumes encore chaudes
- Laisser refroidir (cette opération peut se faire la veille)
- Ajouter la farine, les oeufs, le sel, le poivre, le poireau et la noix de muscade.
- Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et y faire pocher les boulettes façonnées à la main, pendant 15 minutes.
- Servir les «schneeballe» avec de la crème fraîche, des croûtons de pain et des lardons.

Remarques : Les «schneeballe» accompagnent agréablement une viande en civet ou à la crème et dans ce cas, elles sont servies nature. Elles se servent également souvent avec des roulades de boeuf.

Grumbeerkichle

4 pers.



- 1,5 kg de pommes de terre épluchées
- 1 ou plusieurs oignons
- 1 blanc de poireau
- persil à convenance
- 3 petits oeufs ou 2 gros
- 2 cuillères à soupe de lait

Pour la cuisson : 4 dl d'huile environ

- Râper les pommes de terre, les essorer si elles sont trop humides
- Couper le blanc de poireau en fines lamelles
- Mouliner le persil et l'oignon
- Ajouter 2 cuillères à soupe de lait (pour éviter aux pommes de terre de noircir), les oeufs, le sel, poivre, noix de muscade
- Mettre un peu d'huile dans la poêle et faire cuire les galettes de chaque côté environ 5 minutes
- Rajouter l'huile au fur et à mesure des besoins
- Les déposer dans un plat garni de papier absorbant.

Remarque : Ce plat est consommé généralement un «jour maigre» à midi et est accompagné de salade verte ou de compote de pommes.





Buwespaetzle

4/6 pers.



- 1,5 kg de pommes de terre crues (essorées = 600 g environ)
- 600 de pommes de terre cuites
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de maïzena ou de farine
- blanc de poireau
- sel, poivre, noix de muscade

Présentation :

- 25 cl de crème fraîche
- croûtons de pain grillés
- Faire cuire 600 g de pommes de terre dans leur peau
- Les passer encore chaudes au moulin à légumes
- Râper 1,5 kg de pommes de terre, les essorer
- Mélanger pommes de terre cuites et pommes de terre râpées
- Ajouter l'œuf, la maïzena ou la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade
- Bien mélanger
- Façonner les « buwespaetzle »
- Pocher dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Quand ils remontent, laisser encore cuire 10 minutes
- Faire revenir les lardons à la poêle ainsi que les croûtons de pain, ajouter la crème fraîche
- Egoutter les « buwespaetzle » et les présenter recouverts de crème, de lardons et de croûtons.

Remarques:

Ce plat était servi autrefois un mercredi ou un vendredi, accompagné de salade verte.

Le lard est facultatif.

Certaines familles consomment ce plat avec de la sauce, dans ce cas, on ne rajoute pas de crème fraîche.





Dampfnudeln

4 pers.



- 500 g de farine - 4 oeufs
- 20 g de levure de boulanger
- 1 cuil. à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 cuil. à soupe de margarine
- 2 fois 1/10 de litre de lait pour la pâte



- Mettre la farine dans une grande terrine et faire une fontaine
- Y ajouter la levure délayée dans 1/10 de litre de lait tiède, la pincée de sel, la cuillerée à café de sucre et mélanger avec un peu de farine
- Laisser monter dans un endroit bien chaud
- Faire fondre la margarine restante dans le 1/10 de lait, laisser refroidir un peu
- Ajouter à la pâte les oeufs, le mélange lait margarine
- Travailler énergiquement à la main
- Laisser monter la pâte
- Lorsque la pâte aura bien gonflé, l'étaler au rouleau et découper au verre ou à l'emporte-pièce des disques de 4 à 6 cm de diamètre

Cuisson :

En raison du volume des «dampfnudeln», la cuisson se fait généralement en plusieurs fois.

Pour chaque série à cuire, il faut

- 1/2 cuil à soupe de beurre
- 1/8 de litre d'eau (1 bon verre) chaude de préférence
- 1 bonne pincée de sel

Faire cuire de chaque côté dans une cocotte munie d'un couvercle, à feu moyen. (Attention : quand on soulève le couvercle, de ne pas faire retomber l'eau de condensation sur les dampfnudeln).

Remarques:

Ce plat se sert généralement au repas de midi un jour «maigre», précédé d'une soupe de légumes.

Certaines familles le servent avec des quetsches en conserve.



Harengs marinés à la crème



1 pers.

Il faut :

- 2 harengs par personne
- 25 cl de crème fraîche
- 10 cl environ d'eau - vinaigre pour la sauce
- poivre
- oignons
- vin blanc (facultatif)
- pommes coupées en lamelles

- Préparer les harengs (couper la tête, enlever les nageoires, les fendre sous le ventre et en retirer les laitances, les oeufs et leur enlever la peau) ou les acheter levés
- Les laver et les faire dessaler pendant 24 h en renouvelant l'eau
- Détacher les filets (certaines personnes ne le font pas et présentent les harengs coupés en tronçons)
- Préparer la sauce en mélangeant l'eau, le vinaigre, la crème fraîche, les laitances écrasées, les oignons et les pommes
- Présenter les harengs nappés de cette sauce.

Remarques:

Ce plat se sert généralement au cours du repas du soir, accompagné de pommes de terre cuites dans la peau.

Pour certaines familles, la boisson servie au cours du repas est du lait ; pour d'autres, c'est de la bière.





— Gâteau à la cannelle et à la crème fraîche —

Quantités pour 2 moules à tarte à bords hauts :

- 750 g de farine
- 120 g de sucre
- 2 oeufs
- 125 g de margarine
- 1/4 de litre de lait (dont on prélèvera 1/10 pour le levain)
- 30 g de levure de boulanger

Garniture :

- 75 g de sucre en poudre mélangé avec 2 à 3 cuil à café de cannelle en poudre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 g de beurre frais
- Délayer la levure avec 1/10 de litre de lait tiède, ajouter une cuillerée à soupe de sucre en poudre, un peu de farine et laisser monter, au chaud.
- Faire fondre la margarine au bain-marie
- Ajouter le levain à la farine, puis le sucre, les oeufs, le lait tiède petit à petit
- Incorporer le beurre et bien battre à la main pour aérer la pâte (15 minutes environ)
- Laisser monter au chaud
- Lorsque la pâte aura gonflé, séparer en deux, étaler, mettre sur le moule à tarte et laisser lever
- Avec une grande cuillère presser légèrement sur la pâte et ce autant de fois que la surface le permet. Mettre une petite cuil de crème dans ces "trous" et napper de crème le reste du gâteau. Saupoudrer de sucre à la cannelle et parsemer de noisettes de beurre, une dans chaque «trou»
- Enfourner à four moyen (Th. 5) et laisser cuire.



Variante : «Streusselkuche»

- 120 g de farine
- 80 g de sucre
- 60 g de beurre
- Travailler le tout en laissant le mélange grumeleux
- Certains y ajouteront un peu de cannelle (facultatif).

Remarques :

Cette pâte peut être utilisée pour les tartes aux fruits. L'étaler finement, garnir de suite. La tarte est généralement recouverte d'un flan obtenu en battant 1 oeuf avec 2 à 3 cuillères à soupe de sucre et autant de crème fraîche. Cuire à four moyen pendant 20 à 30 minutes.



Spritzbredle

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 2 oeufs
- 250 g d'amandes râpées ou de noisettes rapées ou noix de coco
- 500 g de farine



- Mélanger le beurre et le sucre.
Bien remuer.
 - Ajouter les oeufs, les amandes noisettes ou noix de coco râpées et la farine
 - Placer le mélange dans une douille et faire passer en donnant les formes désirées (S, tiges, cercles, etc...), sur une tôle enduite de beurre
- Faire cuire à feu vif, surveiller la cuisson pour ne pas laisser brunir.*

...

Butterbredle

Ingrédients :

- 500 g de beurre
- 500 g de farine
- 500 g de sucre
- 2 oeufs
- le zeste rapé d'un citron



- Mélanger le tout
- La pâte obtenue est découpée avec de petites formes variées
- Les placer sur une tôle beurrée et badigeonner avec un jaune d'oeuf
- Préparer un mélange de sucre glace, un schouss de schnaps, un peu d'eau
- Recouvrir le dessus des biscuits et ajouter des vermicelles ou autres décorations.



Table des matières

Liqueur de noix	2
Liqueur de cassis	2
Poupe de pois cassés	3
Pot-au-feu classique	4
Mehlknepple	5
Sputznudeln	5
Schneeballe	6
Grumbeerkichle	6
Buuespaetzle	7
Dampfnudeln	8
Harengs marinés à la crème	9
Gâteau à la cannelle et à la crème fraîche	10
Spitzbredle	11
Butterbredle	11



*«Après la dégustation de bons plats traditionnels
et de gâteaux pour les gourmands,
profitez du bon air de nos villages de campagne.»*

