

# Assiette alsacienne



A part les roulés, les bretzels et les mauricettes dont je vais vous donner la recette ci-dessous, tout ce qui compose cette assiette a été acheté tout prêt ou presque.

## En voici le détail :

Un gobelet de **vin chaud** et des bretzels du commerce pour démarrer...

Une portion de **flammenkueche** tiédie au four.

Un petit bol de **choucroute** accompagnée de saucisse de Francfort.

Du **Munster** tranché présenté sur du pain noir ou de seigle, saupoudré de cumin si on en a.

Un mille-feuilles de **pomme de terre** cuite à la vapeur et de **cervelas** tartiné de **moutarde**.

Un **bretzel** maison.

Une **mauricette** maison fourrée de salade et **mousse de canard**.

De la **saucisse de Francfort** roulée dans de la pâte feuilletée avec de la moutarde et cuite au four.

1 càs de **moutarde en grains**

Un verre de **vin blanc d'Alsace** (Riesling par exemple)

## Bretzels et mauricettes

Adapté de <http://cucinadinonna.canalblog.com>

### ingrédients :

500 gr de farine

150 gr d'eau

150 gr de lait

30 gr **de beurre**

8 gr **de sel**

20 gr **de levure de boulanger**

**Puis :**

**1 œuf**

½ l d'**eau** +40 g de **bicarbonate de soude**

- Diluer la levure avec le lait, mélanger tous les ingrédients bien travailler la pâte, laisser lever environ 2h.
- Façonner en forme de petits pains ou de bretzels (des vidéos peuvent vous montrer comment procéder pour obtenir cette forme caractéristique des bretzels)  
Faire chauffer un demi litre d'eau avec 40gr de bicarbonate et 2 càc de sel  
Les plonger et les ressortir dès qu'ils remontent à la surface.
- Egoutter . saupoudrer les bretzels de fleur de sel.et entailler en biais les mauricettes.
- Badigeonner avec un jaune d'œuf.  
Préchauffer le four th 6
- Mettre à cuire entre 15 et 20 mn.

L'Alsace ayant bien d'autres délicieuses spécialités, il est possible de varier le contenu de l'assiette ; de plus elle peut être aussi accompagnée de bière.

Mon assiette est présentée sur un vrai « kelsch », étoffe en lin et coton typiquement alsacienne.

**NB : et en dessert ?** dites vous...pour cela il faudra revenir la semaine prochaine !!!