Collège Frison Roche, La Broque

The Collège Frison Roche is a general secondary school of 580 pupils and provides also special education for about 50 children with special needs. It counts about 70 members of staff, among which are 45 teachers, administrative staff, maintenance, cleaning and kitchen staff. It is located in the Bruche Valley, in La Broque, a little town of 3000 inhabitants, about 50 km South West from the European capital Strasbourg. The historical heritage is very strong because the school is located about 10 km below the only concentration camp in France. Mentalities are still deeply impregnated of what happened during World War 2 and there is a great fear of the «stranger».

A majority of our students come from lower social background since all the industries of the valley have closed down over the years. Moreover, we have 10 % of our student population who are being taken care of by foster families or specialized educational centres. They all have behaviour problems due to their painful family history.

We initiate a lot of cultural projects to take them out of the valley. Opera, theatre, cinema, museums, exchanges with 2 German schools, a school in Poland, written exchanges with schools in England and the United States, solidarity projects with a school in Togo, another with a school in Tibet, a project of environment protection, all this contributes to help our students to overcome some of their problems, to develop language skills as well as values such as tolerance and respect.

Our special needs department is very active too. The average number of pupils in a class is around 12 - 13. After 5th grade, they have some professional teaching. The school has a large pedagogical kitchen as well as a joinery. Once a month, the students cook for some members of staff. They have also initiated a project with the theme: the evolution of food and alimentary habits through a century. Once a year, they perform a show at the end of the year called “the trial of fast food” which is always a great success.

The teachers are very much involved in the school and all of them participate in the end of year festival which takes place at the end of June.

La Broque - our Town

"La Broque" is a little town of around 3000 inhabitants which is settled 50 kilometers south west from Strasbourg, in the French administrative department "Bas-Rhin". It is located in the "Vosges" Mountains.

A quick historical review:
The name "La Broque" comes from the Gaul word "Brocco", which means "spur". It could be etymologically explained by the specific location of La Broque, sheltered from the flood of the close river.
Archaeologists have found signs of a former Gallo-Roman life.
From the 13th century to the French Revolution, La Broque was dominated by the Counts (and then by the Prince) of "Salm".
At the end of the Germano French war of 1870 La Broque is under the heel of the "Reichsland Elsass-Lothringen", previously owned by France.
During World War II a "reform camp" was founded in order to lock the Alsatian resistance fighters up ("Schirmeck camp").
The so-called "concentration station of Struthof" was also settled in Natzwiller in 1941, a village close to La Broque.
Economy: Its economy was based on the mining, metallurgic and forestry industries from the Middle-Age to the 19th century. Mining was replaced by the textile industry during the following century. The industrial production is still important today in the Bruche Valley.
Let's come to La Broque!
La Broque and its surrounding area are perfect for the enamoured of natural spaces and hiking. You can ski on the slopes of "Donon" and "Champ du feu". You can also visite historical places (roman archaeological remains in Donon; Salm Castel in Schirmeck; the Struthof, the Alsace-Mosel memorial of Schirmeck, museum).

Students in Strasbourg (France)

Alsace - our Region

Alsace is divided into two smaller administrative areas, the “Bas-Rhin” and the “Haut-Rhin”. The main city is Strasbourg. Colmar and Mulhouse are also important.
Even if people are proud there of their specific identity (the Alsatian dialect which is classified as a Germanic language is widely spoken inside the region), they consider themselves as European citizens. Do not forget that Strasbourg is called “the Capital of Europe”, since the European Parliament and the Council of Europe have been established in the city.

Each year millions of tourists choose to visit Alsace. Storks and half-timbering houses belong to the Alsatian folklore. Culinar specialities, wine (Riesling, Pinot, Gewurztraminer, Edelzwicker, Sylvaner) and Christmas markets (notably in Strasbourg, Ribeauvillé, Kaysersberg, Riquewihr, Colmar and Eguisheim) symbolize the region.

About cabbage

Original name: cabbage is part of a big plant family (400 varieties) including green cabbage, cauliflower, broccoli, brussels sprouts.
Origins: cabbage was originally a Western Europe wild plant. It is 4000 years old. In ancient times cabbage conquered the Mediterranean countries and it is nowadays eaten in Northern and Eastern Europe.
History and legend: Greek and Roman people used to chew a raw leaf of cabbage before banquets to bear the effects of alcohol. This tradition is still alive today in many Eastern European countries to counteract the bad effects of vodka.
The Greeks served it to newlywed couples for breakfast after the wedding night: this legend may be at the origin of "children born in cabbages".
Typical recipes: sauerkraut, stuffed cabbage and cabbage hot pot.

Sauerkraut

Sauerkraut is always associated with Alsace, but it originally comes from Central Europe. The cabbage was sliced and put in brine where it fermented for 15 days. After the lacto-fermentation, it could be kept for one year. It used to be a meal in itself.
Nowadays, sauerkraut is a typical Alsatian meal and fermented cabbage is eaten with several kinds of meat.
A different recipe with fish instead of meat was invented by an Alsatian man.

Alsatian Apple Pie

Shortcrust pastry

250 g flour
125 g butter cut into dices
25 g sugar
5 g salt
10 cl cold water

Fruit filling
1 kg apples
25 g sugar + vanilla sugar

Custard
75 g sugar
10 cl cream
2 eggs

Preparation time: 30 minutes
Baking time: 30-35 minutes

Preparation

Put the flour, butter and salt into a large bowl. Rub the butter into the flour with your fingertips. Add the water to the mixture and stir until the dough binds together. Wrap it Cling-film and chill for 30 minutes.

To make the custard, briefly beat the eggs, sugar and vanilla sugar, then add the cream.

Roll out the pastry. Carefully line the baking dish and prick the pastry base with a fork. Sprinkle with 25 g of sugar.

Peel and quarter the apples. Arrange them attractively on the base. Pour the custard over the apples.
Bake in a hot oven (180 ^{0}C) for 30 - 35 minutes.

Serve while still warm with a glass of Gewurztraminer.

Bon appétit!

Tarte aux pommes alsacienne

Pâte brisée

250 g de farine
125 g de beurre coupé en dés
25 g de sucre
5 g de sel
10 cl d'eau froide

Flan
75 g de sucre
10 cl de crème
2 oeufs

Pour les fruits
1 kg de pommes
25 g de sucre + sucre vanillé

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 30-35 minutes

Préparation

Mettre la farine, le beurre et le sel dans un grand bol. Sabler du bout des doigts puis ajouter l'eau froide. Malaxer jusqu'à obtention d'une boule. Entourer la pâte de film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 30 minutes.

Pour le flan, battre les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé puis ajouter la crème fraîche.

Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette et saupoudrer avec 25 g de sucre.

Peler les pommes, les couper en quartiers et les disposer sur le fond de pâte brisée. Napper les pommes avec le flan.
Cuire à four chaud (180 ^{0}C) pendant 30-35 minutes.

Servir la tarte encore tiède avec un verre de Gewurztraminer.

Bon appétit!

Potato Pancakes

Ingredients

For 6 servings

1 kg potatoes
2 eggs
50 g flower
2 onions
½ bunch of parsley
½ bunch of chives
salt, pepper
grated nutmeg
250 ml of vegetable oil

Preparation time: 20 minutes

Preparation

Wash and peel the potatoes. Peel the onions.
Wash the parsley and the chives and cut off the stems of the parsley.

Grate the potatoes and the onions. Chop the parsley and the chives.

Place together in a fine-mesh strainer or tea towel and squeeze out all the water. Mix the potatoes and the eggs in a bowl. Add the flower, the salt, the pepper and the nutmeg.

Heat up the vegetable oil in a frying pad. Take two tablespoons of the potato mixture and shape them into four pancakes at a time. Let them brown and turn them until crispy and golden!

Serve with sweet stewed apples, green salad and a glass of Riesling.

Bon appétit!

Grumbeerekiechle

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 kg de pommes de terre
2 oeufs
50 g de farine
2 oignons
½ bouquet de persil
½ bouquet de ciboulette
sel, poivre
noix de muscade râpée
250 ml d'huile végétale

Temps de préparation: 20 minutes

Préparation

Laver et peler les pommes de terre. Eplucher les oignons.
Laver le persil ainsi que la ciboulette et couper les tiges du persil.

Râper les pommes de terre et les oignons avec une râpe moyenne. Bien faire égoutter le mélange dans une grande passoire. Hacher le persil et la ciboulette.

Mélanger les pommes de terre et les oignons bien égouttés avec les oeufs dans un bol. Ajouter la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.

Faire chauffer de l'huile végétale dans une poêle. Former des petits tas avec le mélange et les étaler avec le dos de la cuiller pour former des galettes de 2 cm de haut. Les faire dorer des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Servir avec une compote de pommes, une salade verte et un verre de Riesling.

Bon appétit!

Cheese Cake Alsatian Style

Shortcrust pastry

250 g flour
125 g butter cut into dices
1 pinch of salt
1 small glass of water

For the cheese mixture

500 g cream cheese (fromage blanc)
4 eggs
50 g flour
115 g sugar
vanilla sugar
icing sugar

Preparation time: 30 minutes
Baking time: 40 minutes

Preparation

Put the flour, butter and salt into a large bowl. Rub the butter into the flour with your fingertips. Add the water to the mixture and stir until the dough binds together. Wrap it cling film and let it rest for 30 minutes.

Put the cream into a big bowl. Add the sugar, the vanilla sugar, the flour as well as the 4 egg yolks. Mix well. Beat the egg whites in a clean dry bowl, with a little pinch of salt, until the eggs have firm peaks. Stir them delicately into the cheese mixture.

Roll out the pastry. Carefully line the baking dish and prick the pastry base with a fork. Pour delicately the mixture into the baking dish. Cook for 40 minutes in a preheated oven (200 ^{0}C).

Take out of the oven and let it set for 5 minutes. Then put a grid on top of the cheese cake and turn it over. Let it cool upside down and take off the baking dish. Before serving, turn it again and sprinkle with icing sugar.

Serve the cheese cake with a glass of Gewurztraminer. Bon appétit !

Tarte au fromage blanc

Pâte brisée

250 g de farine
125 g de beurre mou
1 pincée de sel
1 petit verre d'eau

Pour la garniture

500 g de fromage blanc
4 oeufs
50 g de farine
115 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
sucre glace

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 30-35 minutes

Préparation

Mettre la farine, le beurre et le sel dans un grand bol. Sabler du bout des doigts puis ajouter l'eau froide. Malaxer jusqu'à obtention d'une boule. Entourer la pâte de film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 30 minutes.

Mettre le fromage blanc dans un grand bol. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et la farine ainsi que les 4 jaunes d'oeufs. Bien mélanger le tout. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement.

Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette. Verser la préparation dans le moule et cuire à four chaud (200 ^{0}C) pendant 40 minutes.

Sortir du four et attendre 5 minutes, puis poser une grille sur le moule et retourner l'ensemble. Retirer le moule et laisser refroidir la tarte à l'envers. Saupoudrer de sucre glace avant de déguster.

Servir la tarte avec un verre de Gewurztraminer.
Bon appétit!

Alsatian Sauerkraut

Ingredients for 6 people

1,5 kg sauerkraut
1 tablespoon goose fat
6 pairs of Strasbourg sausages
3 smoked sausages
1 rack of salted pork
500 g smoked lard
500 g salted lard
1 smoked pork shoulder or Kassler
1 onion
4 cloves
1 bay leaf
2 cloves of garlic
10 juniper berries
¼ litre white wine (Riesling)
¼ litre water
12 potatoes

Preparation

Wash the sauerkraut under cold water and squeeze the water out. Peel the onion and the garlic.
Melt some goose fat in a big saucepan and add the sauerkraut.
Add the whole onion pricked with the 4 cloves, the bay leaf, the whole garlic cloves, the juniper berries, the wine and the water, and then add all to the meat.
Salt and simmer for two hours on low heat.
Wash and peel the potatoes and boil them in some salted water for 30 minutes (according to the size).
Boil the knacks and sausages separately.
Lay on a plate and decorate with the sauerkraut, the cut meat, the sausages and the boiled potatoes. Serve with mustard and horseradish sauce. Bon appétit!

Choucroute alsacienne

Pour 6 personnes

1,5 kg de choucroute
1 cuillère à soupe de graisse d'oie
6 paires de knacks (saucisses de Strasbourg)
3 saucisses fumées
1 carré de porc salé
500 g de lard fumé
500 g de lard salé
1 palette de porc fumée ou Kassler
1 oignon
4 clous de girofle
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
10 baies de genièvre
¼ de litre de vin blanc
¼ d'eau
12 pommes de terre

Préparation

Laver le chou et bien le rincer. Eplucher l'oignon et l'ail.
Faire fondre la graisse d'oie dans une grande cocotte et ajouter la choucroute
Ajouter l'oignon entier piqué de 4 clous de girofles, la feuille de laurier, l'ail entier, les baies de genièvre, le vin et l'eau puis toutes les viandes. Saler et laisser mijoter 2 heures à feu doux.
Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée pendant 30 minutes (selon la taille).
Faire cuire les knacks et les saucisses séparément dans de l'eau bouillante.
Dresser sur un plat et garnir la choucroute avec les viandes coupées, les saucisses et les pommes de terre épluchées.
Servir avec de la moutarde et du raifort.

Salmon Fillets upon their “Sauerkraut Bed”

To serve 4, you will need:

(This dish should be cooked with a steam-cooking device)
500 g fresh salmon fillets
800 g sauerkraut
a dozen boiled potatoes for the trimmings
1 bunch of chives

„Beurre blanc“ (side sauce)

80 g cold butter
juice of 1 lemon
7cl white wine
1 shallot
salt and pepper

Salmon fillets and sauerkraut

Squeeze all the liquid out of the sauerkraut and line your steaming basket with it, airing the sauerkraut in the process with a fork.
Place the salmon fillets on their “sauerkraut bed”. Fill half of the steaming device with water, then put the basket back into place.
Leave to cook for 10 minutes.

“Beurre blanc”
Put the chopped shallots, the white wine and the lemon in a pan. Simmer the mixture until most of the liquid is evaporated.
When nearly all the liquid is gone, add 2 or 3 spoonfuls of ice cold water.
Turn the heat higher and whisk in the chilled butter cut into small pieces. Bring it to boil. Keep the mixture boiling until you get a creamy texture. Take away from fire.
Filter the sauce. Squeeze out the shallots to get all the aromas!
The sauce must cover the spoon. Keep it warm over a pan of boiling water.

Spoon out the sauerkraut into 4 warm plates and lay the fish fillets over it. Add the side sauce.
Serving suggestion: add some boiled potatoes to your typically Alsatian low-fat dish! Enjoy!

Pavés de saumon sur lit de choucroute

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de filets de saumon frais
800 g de choucroute
10 pommes de terre pelées,
cuites à la vapeur
1 botte de ciboulette

Sauce au beurre blanc

80 g de beurre froid
1 jus de citron
7 cl de vin blanc
1 échalote
sel, poivre

Pavés de saumon et choucoute

Essorer la choucroute en la pressant avec les mains. L'étaler dans un cuit-vapeur. A l'aide d'une fourchette, soulever les fibres pour bien aérer les lanières de chou. Placer les filets de saumon sur la choucroute.
Brancher le cuit-vapeur et mettre suffisamment d'eau pour la cuisson. Puis installer le plat contenant la choucroute et le saumon et laisser cuire 10 minutes.

Beurre blanc

Dans une casserole, mettre les échalotes ciselées, le vin blanc et le zeste de citron. Faire réduire le liquide à feu moyen.
Une fois le vin réduit, ajouter 2 à 3 cuillerées d'eau froide et augmenter la température de cuisson. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger à l'aide d'un fouet.
Attendre que la sauce entre en ébullition et veiller à ce qu'elle le reste jusqu'à la fin de la préparation. Retirer la casserole du feu, sans quoi l'émulsion ne tiendrait pas. Filtrer la sauce pour enlever les échalotes, en les pressant bien pour en extraire l'arôme.
A l'aide d'une cuillère à soupe, vérifier l'onctuosité de la sauce qui doit napper le dos de la cuillère. Garder la préparation au chaud dans un bain-marie.

Servir la choucroute sur 4 assiettes, accompagnée de pommes de terre à l'anglaise (cuites à la vapeur et parsemées de persil et de ciboulette) et de la sauce au beurre blanc. Cette recette est une alternative allégée de la très classique choucroute! Bon appétit !

Bredele

Ingredients

250 g flour
125 g softened butter
125 g brown sugar
1 egg beaten and 1 egg yolk
125 g powdered almonds
a pinch of salt
2 teaspoons cinnamon

Preparation

Preheat the oven at 170 ^{0}C. Beat the butter and the sugar together to obtain an airy texture.
Add the egg, the cinnamon, the powdered almonds and the salt. Add the flour and mix thoroughly.
Make a ball of dough and roll it out. Cut out shapes with shape cutters. Put them on an oven plate lined with waxed paper.
Brush the biscuits with the egg yolk for a nice golden colour and sprinkle them with cinnamon and brown sugar.
Put them in the oven for 15 mns and check them often so that they don't become hard or burnt.
These delicious biscuits (cookies) are a must for a traditional Christmas in Alsace.

Enjoy!

Bredele

Ingrédients

250 g farine
125 g de beurre ramolli
125 g de sucre de canne
1 oeuf battu et 1 jaune d'oeuf
125 g d'amandes en poudre
1 pincée de sel
2 cuillères à café de cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 170 ^{0}C. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
Ajouter l'oeuf, la cannelle, les amandes en poudre et le sel. Terminer par la farine et mélanger soigneusement.
Mettre la pâte en boule et l'étaler au rouleau à pâtisserie. Y découper des formes à l'aide d'emporte-pièce et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Les dorer avec le jaune d'oeuf, puis saupoudrer de cannelle et de cassonade.
Mettre au four pendant 15 minutes. Surveiller la cuisson afin que les biscuits ne brûlent pas.
Ces irrésistibles biscuits sont indispensables à l'atmosphère d'un «vrai» Noël alsacien.

Bon appétit !

Kugelhopf

Ingredients

500 g flour
100 g sugar
a pinch of salt

150 g butter
2 eggs
75 g raisins
25 cl milk
20 g yeast
a small glass of kirsch
20 whole almonds

Preparation

Wash the raisins and soak them in the kirsch.
Mix the yeast with tepid water and some of the flour. This will be the leaven, very important for the kougelhopf to rise.
Let it rise in a warm place.
Put the rest of the flour in a terrine, add the rest of the milk, the salt, the sugar, the soft butter, and the drained and flour-coated raisins. Add the eggs one by one.
Knead the dough for 20 minutes, lifting it to aerate it, and beat it against the sides of the terrine. Add the risen leaven.
Beat the dough for about 10 minutes, cover with a cloth and let rest for an hour in a warm place.
Butter a kougelhopf mould and place an almond in each slot.
As soon as the dough has doubled volume, knead it again quickly and spread it in the mould. Let rise until it reaches the top of the mould and bake at 210 ^{0}C for 45 minutes.
Sprinkle with icing sugar once the kougelhopf has cooled down.

Kugelhopf

Ingrédients

500 g de farine
100 g de sucre
une pincée de sel

150 g de beurre
2 œufs
75 g de raisins secs
25 cl de lait
20 g de levure de boulanger
un petit verre de kirsch
une vingtaine d'amandes entières

Préparation

Laver les raisins et les mettre à tremper dans le kirsch.
Délayer la levure dans un peu d'eau tiède et une partie de la farine. Cela constitue le levain, très important pour la bonne levée du kougelhopf. Le mettre à lever dans un endroit tiède.
Mettre le reste de farine dans une terrine, ajouter le reste de lait, le sel, le sucre, le beurre ramolli et les raisins égouttés et roulés dans la farine. Incorporer les œufs un à un.
Pétrir la pâte pendant 20 minutes, en la soulevant pour bien l'aérer et en la frappant contre les parois. Intégrer le levain qui a doublé de volume entre temps.
Battre la pâte une dizaine de minutes, recouvrir d'un linge et faire reposer le tout pendant une heure dans un endroit tempéré.
Beurrer un moule à kougelhopf et mettre une amande dans chaque rainure.
Dès que la pâte a doublé de volume, la retravailler rapidement et la déposer dans le moule. Laisser monter jusqu'au bord du moule puis faire cuire à four moyen pendant 45 minutes.
Saupoudrer de sucre glace une fois que le kougelhopf est refroidi.

Flammekueche

Ingredients

For 4-5 servings

500 g bread dough
250 g double cream
250 g soft white cheese
1 egg
100 g onion
120 g smoked bacon
salt, pepper
grated nutmeg

preparation time: 30 minutes
baking time: 10 minutes

Preparation

Mix the soft white cheese and the double cream in a bowl. Add the egg and stir well. Season with salt, pepper and grated nutmeg.
Peel the onions and slice them thinly. Chop the smoked bacon into thin slices.
Roll out the dough until very fine and place on a baking tray (recipe based on a standard baking tray for a gas oven).
Spread the cream and cheese mixture on the dough. Sprinkle the onions on it and then the chopped bacon.
Bake in a very hot preheated oven with the thermostat at maximum for 10 minutes. Please note: this recipe may be made with grated Swiss cheese, fresh mushrooms or Munster cheese.
Serve with a Sylvaner, Pinot Blanc or Riesling. BON APPETIT!

A PIECE OF HISTORY:

The origin goes back to the time when peasants baked their own bread at home, once a week, with some dough and ingredients of the farm: cream, bacon and onions. They cooked these "tartes flambées" in the woodstove to test the temperature of the oven.
It is still eaten with fingers (no cutlery), rolled like a pancake. In restaurants, you order the flammekueche "for the table" and the waiter keeps on bringing a new one each time you have finished, until you tell him to stop.

Flammekueche

Ingrédients

Pour 4 à 5 personnes

500 g de pâte à pain
250 g de crème épaisse
250 g de fromage blanc
1 oeuf
100 g d'oignons
120 g de lardons fumés (allumettes)
Sel, poivre
Noix de muscade râpée

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes

Préparation

Mélanger le fromage blanc et la crème épaisse dans un bol. Ajouter l'oeuf battu et remuer. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.
Peler les oignons et les émincer finement.
Abaisser la pâte à pain très mince sur une plaque de cuisson rectangulaire.
Etaler le mélange de crème et de fromage blanc. Ajouter les oignons émincés ainsi que les lardons fumés.
Cuire dans un four très chaud à température maximale pendant 10 minutes. A noter: cette recette peut se déguster avec du Gruyère râpé, des champignons ou du Munster.
Servir avec un Sylvaner, Pinot Blanc ou Riesling. BON APPETIT !

UN PEU D'HISTOIRE:

L'origine de la tarte flambée remonte à l'époque où les paysans faisaient cuire leur pain 1 fois par semaine, dans un four à bois! On la mettait à cuire dans les flammes avant le pain pour tester la chaleur du four. Les ingrédients utilisés étaient accessibles aux fermiers qui employaient les produits de leur production, à savoir la farine, le lard, la crème, les oignons. La flammekueche se déguste sans couvert, découpée en parts, roulées et mangées avec les doigts. Elle est servie pour toute la table et le serveur continue à en apporter jusqu'à ce qu'on lui dise « stop ».

Baeckeoffe

Ingredients

For 8 servings

500 g boneless pork shoulder
500 g boneless lamb shoulder
500 g boneless beef
2,5 kg potatoes
1 litre Pinot Blanc or Riesling
800 g carrots
3 leeks
3 onions
2 garlic cloves
2 bay leaves
1 sprig of thyme

Preparation time: 1 hour
Cooking time: 3 hours

Preparation

The day before, chop the meat in equal cubes. Add salt, pepper, the two garlic cloves, the bay leaves and the thyme. Moisten with the wine. Cover and refrigerate overnight (at least 12 hours).

The next day, select a large ovenproof casserole with a lid. Peel and slice the potatoes, the carrots, the leeks and the onions. Cover the bottom with a layer of potatoes, leeks and carrots.
Remove the meat from the marinade and add the pieces on top of the vegetables. Cover with a layer of sliced onions and add another layer of sliced potatoes.
Strain the marinade through a sieve and pour the liquid over the content of the pot. In order to seal the pot, you can make a dough with 200 g of flour and some water) and roll this out into a rope long enough to wrap around the casserole. Press it firmly against the join between the lid and the casserole. Cook in a preheated oven at a temperature of 200 ^{0} C for 3 hours.

Enjoy with a green salad and a glass of Pinot Gris or Riesling.
Bon appétit!

Baeckeoffe

Ingrédients

Pour 8 personnes

500 g d´épaule de porc
500 g d´épaule d´agneau sans os
500 g de poitrine de boeuf désossée
2,5 kg de pommes de terre
1 litre de Pinot Blanc ou Riesling
800 g de carottes
3 poireaux
3 oignons
2 gousses d´ail
2 feuilles de laurier
1 branche de thym

Temps de préparation: 1 heure
Temps de cuisson: 3 heures

Préparation

La veille au soir découper la viande en gros cubes. Saler et poivrer et faire mariner pendant une nuit dans 1 litre de vin blanc avec les pieds de porc, 2 gousses d'ail, les feuilles de laurier et le thym. Laisser mariner pendant 12 heures minimum.

Le lendemain, éplucher et émincer les pommes de terre, les carottes et les poireaux. Dans une terrine en terre cuite, disposer une couche de pommes de terre, les carottes et les poireaux.
Poser par-dessus les viandes ainsi que les pieds de porc. Emincer les oignons et en recouvrir les viandes.
Couvrir le tout avec le reste de pommes de terre émincées. Filtrer la marinade et la verser dans la terrine.
Pour que la terrine soit fermée hermétiquement, on peut souder le couvercle avec un ruban de pâte (faite avec 200 g de farine et un peu d'eau). Cette opération est facultative. Enfourner dans un four chaud 210 ^{0}C et laisser cuire pendant 3 heures.

A déguster avec une salade verte et un verre de Pinot Gris ou de Riesling. Bon appétit!

Ice-cream Kugelhopf

Vanilla ice-cream
½ litre milk
3 vanilla pods (beans)
caster sugar
3 egg yolks
2 eggs

Sultana mousse
½ litre double cream
8 egg yolks
200 g caster sugar
125 g sultanas
½ dl kirsch

Garnish
cocoa powder
caster sugar
roasted almonds
20 cl whipped cream

Method for the vanilla ice cream

Slice the vanilla pods and add them to the milk. Whisk the eggs and the egg yolks with the sugar until foamy. Mix in the milk. When it starts simmering, take away from fire, put the mixture in a bowl and stir. Get rid of the vanilla pods. Pour into an ice-maker and let the mixture turn into ice.

Method for the sultana mousse

Soak the sultanas in the kirsch. Beat the double cream until stiff. Whisk the egg yolks with the sugar until foamy. Stir in the beaten cream. Squeeze the liquid out of the sultanas and add them to the mixture.

Method for the trimmings

Put a layer of vanilla ice cream all over the kugelhopf mould and fill it with the mousse. Leave to freeze for several hours. Sprinkle with cocoa powder, caster sugar and decorate with roasted almonds and whipped cream.
To be served on a festive plate! Bon appétit!

Kugelhopf glacé

Glace à la vanille
½ litre de lait
3 gousses de vanille fendues
200 g de sucre en poudre
3 jaunes d'oeufs
2 oeufs entiers

Mousse aux raisins
½ litre de crème fraîche
8 jaunes d'oeufs
200 g de sucre en poudre
125 g de raisins secs
½ dl de kirsch ou de cognac

Pour décorer
cacao
sucre glace
amandes grillées
20 cl de crème chantilly

Préparation de la glace

Fendre les gousses de vanille et les faire chauffer avec le lait. Battre les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux qui a blanchi. Ajouter le lait et mélanger. Quand le mélange frémit, le retirer du feu. Mettre dans une terrine et remuer, puis retirer les gousses de vanille. Verser dans une sorbetière et laisser prendre la glace.

Préparation de la mousse

Laisser tremper les raisins dans l'alcool. Battre la crème fraîche fouettée en chantilly bien ferme. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Mélanger avec la chantilly. Egoutter les raisins secs réhydratés et les ajouter au mélange.

Décoration

Etaler une épaisse couche de glace à la vanille dans le moule et le remplir ensuite de mousse. Mettre au congélateur. Après plusieurs heures, démouler sur un plat de fête. Décorer avec du cacao, du sucre glace, des amandes effilées grillées et de la chantilly.
Bon appétit!