

Kouign bigouden (« pancakes bretons »)

Bonjour à toutes et tous

En cuisine, vous l'avez sans doute remarqué, j'adore aller chercher d'anciennes recettes « de terroir » oubliées. Parfois, on découvre des petites « pépites » fort sympathiques qui permettent de se régaler local et sans chichis tout en changeant de nos habitudes.

Escapade à Kayserberg (Alsace)

Bonjour à tous, Avec le mauvais temps des derniers jours, j'aurais bien envie de vous inviter quelques minutes en vacances, à la découverte d'un joli village d'Alsace. Vous me suivez ? Nous partons à Kayserberg, élu « village préféré des français 2017 »

Où se situe-t-il ?

Kayserberg-vignoble (raccourci en « Kayserberg ») se situe en région Grand Est, du côté du Bas Rhin, à une dizaine de minutes de Colmar. Il marque l'entrée vers la vallée de la Weiss et l'accès aux montagnes des Vosges à partir de la plaine de Colmar. Pour vous y rendre, dirigez-vous vers Colmar puis suivez les pancartes. Il est particulièrement bien fléché ☐



Qu'est-il ?

Kaysersberg est une petite ville, tout en longueur, nichée au pied de la Weiss et lovée entre deux pans de montagne. Entre les parties récentes et anciennes, il s'étend sur plusieurs kilomètres de vallée. Il est très connu pour son cœur de village ancien, typique des villages d'Alsace, les monuments qu'il abrite (village, château), et ses vignobles. De nos jours il est connu pour avoir été élu « village préféré des français » en 2017, et abriter un très joli marché de Noël. La vieille ville est devenue assez touristique, tout en respectant le village. A noter que la vieille ville étant 100% piétonne, il faudra vous garder sur les très nombreux parkings situés autour.



Quelques mots d'histoire

La vallée de Kayserberg-Orbey a toujours été un coin bien fréquenté car il permet l'accès des Vosges puis de la Lorraine en partant de la plaine d'Alsace-Colmar (ou inversement)Le nom de « Kayserberg » apparaît en 1277, lorsque l'empereur Saint-Empire romain germanique (Frédéric II) achète alors le petit château du coin afin de contrôler la vallée. Il le transforme en forteresse capable de contrôler le passage (Sait-on jamais, des francs peuvent débarquer pour envahir l'Alsace), et induit le développement d'une petite ville. En 1293, elle acquiert le statut privilégié de « ville d'Empire » (Romain germanique) et une relative autonomie par rapport aux puissances étrangères.Elle se développe au cours du moyen-âge et de la renaissance autour de l'artisanat et du commerce de vin d'Alsace. Autour 1600, l'empereur lui donne même des cépages et fait naître un vin « de Kayserberg », bien connu de nos jours.A noter qu'en raison de son statut de « verrou » de l'accès aux Vosges/Lorraine, elle fut particulièrement convoitée lors de la 2e guerre mondiale, et relativement endommagée.



Que faire à Kayzersberg ?

De notre côté, étant dans le coin fin décembre, nous y sommes allés deux fois : une en soirée pour le marché de Noël, une fois en journée après une ondée pour visiter tranquillement la ville. De nos visites, nous avons retenus :

1) Visiter la vielle ville

La ville est extrêmement connue pour la partie ancienne, très typique de l'Alsace. Après le passage des portes de l'enceinte de protection, on y retrouve les maisons aux façades colorées et à colombage, des petites places agréables, des fontaines et monuments. Pour la visite, on vous conseille d'alterner entre :

- La grande ruelle commerçante qui traverse de part en part la vielle ville. C'est très joli, décoré, espacé..

Mais très fréquenté et bien rempli de boutiques. Un petit coup de cœur pour le pont en vieille pierre sur la Weiss, à mon sens le plus beau « coin » de la ville (où se trouve la place « village préféré des français »)

- Prendre les chemins de traverse dans les petites ruelles typiques, où vous pourrez découvrir des vieilles maisons, les berges de la Weiss et goûter à plus de tranquillité.





© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



Il existe aussi de nombreuses églises à visiter dans la vieille ville, mais elle étaient fermées le jour de notre visite

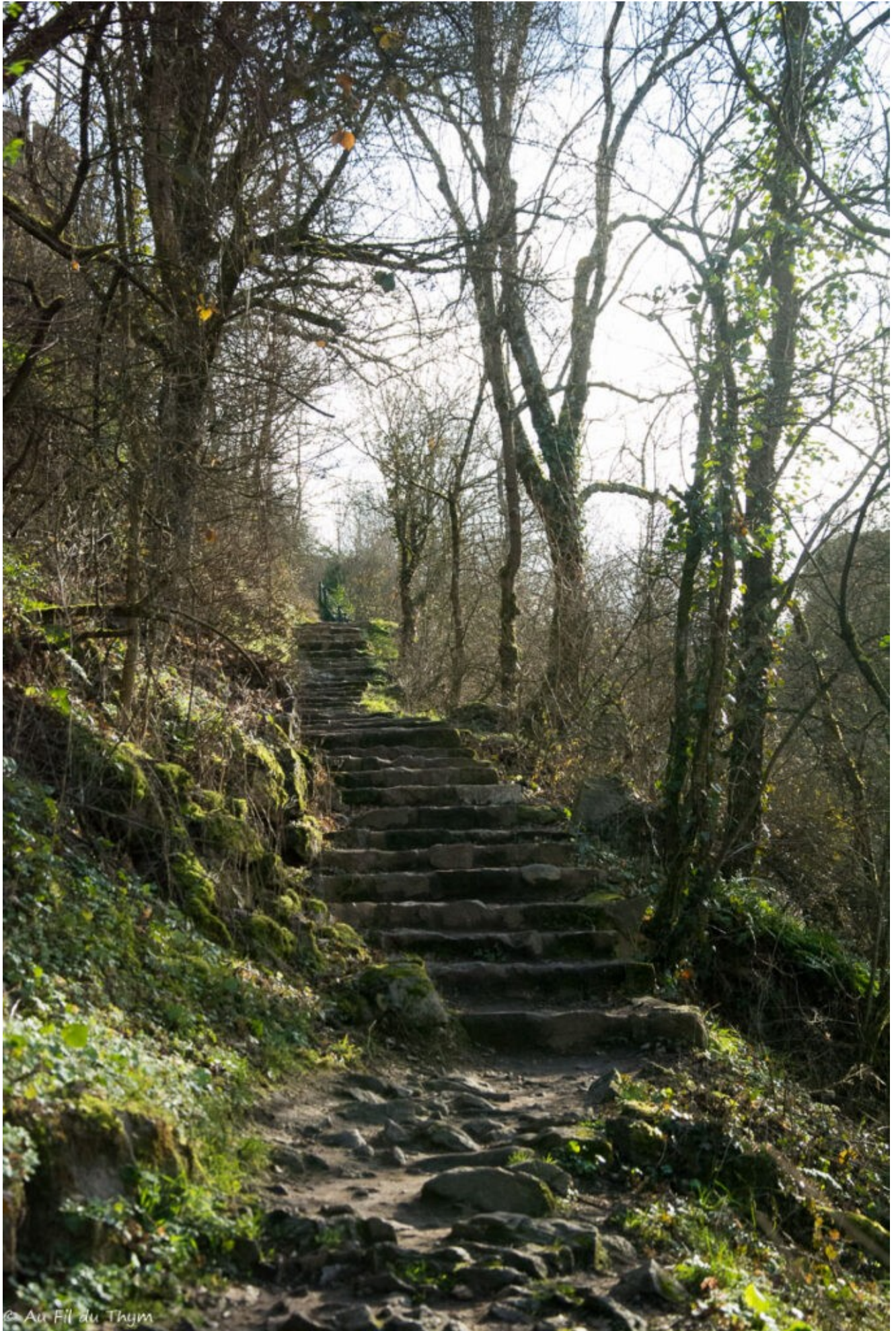
2) Flâner dans la ruelle commerçante

Clairement, si vous souhaitez trouver des souvenirs d'Alsace, c'est un excellent spot de boutiques. A côté des classiques « boutiques à touriste » bien achalandées, vous pourrez trouver des boutiques plus artisanales qui vous permettront de dénicher des petites choses amusantes. La verrerie d'art est particulièrement époustouflante.



3) Grimper au château du Schlossberg

Les ruines du château du Schlossberg sont visibles de loin, veillent sur la ville depuis la colline Nord. On peut y accéder par deux moyens : Un accès par l'ouest en grimpant dans la colline et Un accès est par la vielle ville et les vignes. De même, on vous conseille de faire le tour ☐ Essayez aussi de prendre le temps de lire les pancartes qui agrémentent le chemin, c'est instructif.







Arrivés en haut – surtout si vous montez à la tour – vous aurez un point de vue incontournable sur la ville et la vallée. C'est clairement à couper le souffle et donne une idée de l'extension de la ville et des vignes. On y comprends aussi son rôle central dans la vallée et le choix de cette ville comme « verrou vers les montagnes ».







4) A la bonne saison, le marché de Noël

Comme nous y sommes allés entre les fêtes de fin d'année, nous avons pu profiter de l'ambiance de la ville en soirée, alors que tout était illuminé et les maisons décorées aux couleurs de Noël. Clairement les petits en ont pris plein les yeux, et si vous savez conservé une partie de votre âme d'enfant, vous serez émerveillés. Illuminations, fenêtres décorées d'automates, marchés d'artisanats, de produits terroirs, odeurs de vin chaud et de cannelle, c'est une vraie plongée dans l'esprit de Noël. Un « must do ».





© Au Fil du Thym

Et donc, Pourquoi y aller ?

En synthèse, je vous conseillerais vivement d'y aller

- Car c'est un incontournable de la région avec la vieille ville, le joli coin du pont sur la Weiss, les maisons typiques . Les amateurs de vieille pierre se régaleront, les curieux en prendrons plein les yeux. En saison, l'ambiance de Noël est à déguster au passage.
- Pour la montée au château du Schlossberg. C'est une promenade familiale sympathique, pas trop difficile, avec de très jolis points de vue sur la vallée. Si vous avez le temps, vous pouvez même vous promener dans les chemins qui serpentent dans les vignes autour et prendre un bon bol d'air (cf. photos en dessous).
- Pour les boutiques artisanales de produits d'alsace : On s'est notamment trouvés un bon kouglof dans une boulangerie (je n'ai pas le nom, c'est celle à côté du pont sur la Weiss), et mes gourmands se sont régautés d'un excellent cervelas d'une boucherie/charcuterie (SARL boucherie, petite boutique de la ruelle commerçante dans une maison ocre). A noter aussi (d'après mon mari), une excellente boutique de bières (« Alambics et pressoirs ») qui permettra de régaler les amateurs de cette boisson



© Au Fil du Thym

Que faire à proximité ?

La visite { ville + château + temps de flâner } vous prendra bien l'après-midi. Pour d'autres occasions vous pourrez :\

- Partir à la visite des villages alsaciens alentours comme Ingersheim, Riqueuhr , Ribeauvillé, etc.. . Nous n'avons pas tout vu, mais nous vous conseillons Ingersheim, très joli (et également village préféré des français en 2013)
- Vous aventurer dans les Vosges, à la découverte de la vallée d'Orbey, puis du col du Bonhomme et des montagnes. J'ai attrapé la voiture un matin pour aller randonner deux heures dans les collines d'Orbey, je peux vous assurer que c'est très joli

Voilà c'est sur ce paysage matinal que je vous laisse, et vous souhaite une belle journée !

Source pour l'histoire :
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Kaysersberg>

Gratin de choux de Bruxelles et pommes de terre à la moutarde

Bonjour à toutes et tous,

Été comme hiver, à présent, j'ai toujours le réflexe de cuisiner de saison. Cependant, on ne va pas se le cacher, une fois la saison des courges passées et l'hiver bien prononcé, il devient assez complexe de trouver des légumes « fun » à

cuisiner. Un exemple est le chou de Bruxelles, souvent relégué aux oubliettes après le premier service à la cantine.

Gâteau de riz à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

C'est une très vieille recette qui a presque disparu de nos tablées que vous retrouverez aujourd'hui. Et pourtant elle vaut le détour en terme de réconfort.

Salade choucroute et pomme

Bonjour à toutes et tous

Vous devez tous connaître la choucroute, plat alsacien à base de chou fermenté. Voyez-vous, autant je n'apprécie plus du tout la charcutaille qui l'accompagne, autant je raffole de ce chou fermenté.

Croquettes de pomme de terre maison

Bonjour à toutes et tous,

Lors des repas de fêtes, j'apprécie de pouvoir proposer deux accompagnements : un « légume » (souvent du rôti au four) et une « patate » (classique ou douce, selon le menu). Ces « patates » ont l'avantage de mettre tout le monde d'accord et de satisfaire les envies des gros appétits. Et à chaque fois que j'en parle « patate » il y a une recette qui revient : les croquettes.

Frites de céleri rave (au four)

Bonjour à toutes et tous

En hiver, les frites de légumes racines sont « le » bon plan pour présenter des légumes aux récalcitrants. Elles ont une forme ludique, peuvent se déguster à la main et font oublier le fait que ce soit des légumes

Bœuf en croûte de brioche épicée

Bonjour à toutes et tous,

Notre volonté d'avoir un mode de vie plus écolo a conduit à réviser certaines habitudes de la famille, y compris le contenu des assiettes. Un des exemples le plus marquant (pour mes gourmands) est la réduction de la quantité de viande rouge (viande avec le plus fort bilan carbone) dans les assiettes du

quotidien. Le bœuf est devenu un ingrédient au goût de rareté, plutôt restreint aux repas de fêtes.

C'est dans cette idée de rareté qu'intervient cette recette : le *rôti de bœuf en croûte* est un des plats adoré de beaucoup de mes proches, alors il m'a paru idéal d'en trouver une version « élaboré » pour les fêtes de fin d'année. Plutôt que le feuilletage classique, j'ai opté une pâte à brioche faite maison, parfumée de curcuma et cumin toute dorée. A la dégustation ce bœuf brioché a à eu énormément de succès. On retrouve tout l'intérêt du bœuf en croûte (i.e. le moelleux de la viande), mais avec beaucoup de fondant (via une pâte de brioche) et du pep's avec les épices de la pâte de brioche (qui diffusent légèrement). Pour tout vous dire, ma préparation pour 8-10 à disparu à 5.. D'un avis commun, pour un repas de fête, c'est vraiment une recette possédant le charme du « tradi » et l'originalité »qui change ».

J'avais donc envie de partager l'idée avec vous ce bœuf brioché aux épices, si vous cherchez une recette rare et savoureuse pour les fêtes. Bonne journée



(c) Au Fil du Thym

Boeuf brioché aux épices

Recette : Bœuf en croûte de brioche épicée

Saison de la recette : Fêtes et Fêtes de fin d'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 morceau de bœuf de 600-800 g type rôti, viande à fondue ou filet
- 3 échalotes
- 1 gros oignon
- 50 gr de beurre
- poivre

Pour la brioche

- 250 g de farine
- 20 g de sucre
- 80 g de beurre à température ambiante
- 5 cl d'eau
- 2 œufs
- 10 g de levure de boulangerie
- 5 g de sel
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 pincée de cumin

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte à brioche

- Délayez la levure de boulangerie dans l'eau tiédie.
- Dans un saladier ou la cuve de votre batteur, versez la farine, le sucre, les épices, le sel, ainsi que la levure délayée dans l'eau.
- Commencez à pétrir la pâte (ou lancez le batteur avec le crochet vitesse 2) puis ajouter les œufs un par un.
- Continuez à pétrir pendant 8-10 minutes (ou au crochet vitesse 2 à 4).
- Ajoutez le beurre ramolli en petits morceaux puis

continuez à travailler la pâte pendant 5 à 10 minutes (5 min à la feuille et 5 autres minutes au crochet.)

- Mettez la pâte dans un endroit un peu chaud à l'abri des courants d'airs (perso, je la met soit dans le micro-ondes, soit dans le four éteint).
- Laissez pousser pendant 1H à 1H30 minimum (doublement de volume).

Étape 2 : Préparation de la viande

- Épluchez puis hachez oignon et échalotes.
- Faites fondre le beurre dans une poêle suffisamment large pour y rentrer votre pièce de viande. Une fois le beurre mousseux, déposez la viande et faites la revenir à feu vif sur toutes les faces. Elle doit être bien dorée. Une fois la viande dorée, réservez la sur une assiette et laissez refroidir (15 min).
- Dans la même poêle, disposez oignons et échalotes puis faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Réservez avec la viande

Étape 3 : Dressage

- Une fois la viande cuite récupérez votre pâte à brioche puis étalez la sur une épaisseur d'un centimètre environ. Laissez reposer un quart d'heure
- Déposez les échalotes et oignons au centre de la pâte, puis la viande légèrement poivrée. Repliez la pâte à brioche dessus.
- Dorez la pâte au jaune d'œuf puis décorez la brioche avec les chutes si vous le souhaitez .
- Enfournez pour une 40 minutes à 180°C.

Servez ce bœuf brioché bien chaud. N'hésitez pas à accompagner d'une sauce maison (certains trouveront cela un peu sec) aux

champignons.

Astuces :

- *Choix de la viande* : Il est classique dans les recettes de fêtes de conseiller un filet de bœuf pièce de viande très tendre.. Mais aussi très chère (35 à 60e /kg). Pour une version moins onéreuse, on (mon mari) vous conseille de sélectionner une pièce de « **viande à fondue** » (~20e/kg) ou de « **poire** » (~25e/kg), des pièces tout aussi tendres et gouteuses. A défaut, vous pouvez aussi utiliser plus simplement un rôti de bœuf.
 - *Temps de cuisson* : Adaptez votre temps de cuisson à la viande : on compte généralement 15 min de cuisson livre de viande + 15 min pour la pâte.
 - *Accompagnements* : Des pommes de terres sautées, poêlées de légumes, frites de légumes au four accompagneront bien ce boeuf brioché.
 - *Une brioche épicée* : La brioche est légèrement épicée dans cette recette, ce qui apporte une saveur légèrement piquante très appréciable. Cependant, si vous préférez une version plus classique, vous pouvez supprimer ces épices.
-