

Rédaction des recettes pour l'ouvrage des Étoiles d'Alsace à l'occasion du lancement du Michelin en Alsace en mars 2023

SCHNIEDERSPAETLE
ET CUISSES DE GRENOUILLES POÊLÉES AU CERFEUIL

Riesling Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald 2016, Earl Domaine Schoffst

Difficulté ●●○

Temps de préparation: 90min
Temps de cuisson: 45 min

PAR **ÉRIC WESTERMANN**
RESTAURANT **BUERHIESEL**

4 personnes

GRENOUILLES

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 800 g de cuisses de grenouilles
- 30 g de beurre
- ½ botte de cerfeuil (queues)
- Bouquet garni (1/2 feuille de laurier, 1 brindille de thym)
- 10 cl de Riesling
- 5 cl de Noilly Prat
- 20 cl de fond blanc de volaille ou de bouillon de légumes
- Sel, poivre

PÂTE À SCHNIEDERSPAETLE

- 250 g de farine
- 8 jaunes d'œufs
- 3 g de sel

FARCE À SCHNIEDERSPAETLE

- 200 g d'oignons
- 20 g de beurre
- 5 cl de vinaigre Melfor
- 10 cl de crème double

FOND DE GRENOUILLES

- Éplucher et émincer les échalotes et la gousse d'ail. Détacher les pattes de grenouilles de la colonne vertébrale. Désosser les cuisses (fémur) en prenant soin de laisser la chair accrochée au niveau de l'attache du tibia, puis détacher les muscles sur le tibia et les rabattre. Réserver les cuisses.
- Concasser les os de grenouilles, les faire revenir jusqu'à légère coloration pendant 10 minutes dans 30 g de beurre avec les échalotes, la gousse d'ail, les queues de cerfeuil et le bouquet garni. Mouiller avec le vin blanc, le Noilly Prat et le fond blanc de volaille. Laisser cuire lentement jusqu'à obtention de 5 cl de fond de cuisson. Passer le fond au chinois puis réserver.

FARCE POUR LES SCHNIEDERSPAETLE

- Faire revenir au beurre les oignons émincés pendant 20 minutes sans coloration. Saler, poivrer, puis mouiller avec 5 cl de vinaigre Melfor. Laisser étuver doucement 20 minutes à feu doux. Ajouter 10 cl de crème double et continuer la cuisson pendant 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

PÂTE À SCHNIEDERSPAETLE

- Mélanger à la main ou au batteur les 250 gr de farine, les œufs et le sel. Laisser reposer 1 heure au frais dans du papier film.
- Étaler la pâte à Schniederspaetle le plus finement possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un petit laminoir. Diviser la pâte abaissée en 2 moitiés. Badigeonner à l'eau avec 1 pinceau une première abaisse, puis disposer à intervalles réguliers la valeur d'une cuillère à café de farce à Schniederspaetle. Recouvrir avec la seconde abaisse. Souder bien et découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre.
- Cuire les Schniederspaetle à l'eau bouillante salée, puis égoutter.

FINITION

½ botte de cerfeuil (feuilles)
Fanes d'oignons
10 cl de crème double
Farine
Sel, poivre

FINITION

- Équeuter, laver et hacher les feuilles de la 1/2 botte de cerfeuil et émincer finement les fanes d'oignons. Disposer 16 Schniederspaetle sur une plaque, les recouvrir de 10 cl de crème double, saler et poivrer.
- Chauffer au four les Schniederspaetle recouverts de crème, puis réchauffer le fond de grenouille et, hors du feu, incorporer le cerfeuil haché.
- Saler, poivrer et fariner les cuisses de grenouilles, puis les dorer 4 minutes au beurre moussé.
- Disposer les grenouilles nappées du fond de grenouille au cerfeuil en arc de cercle et, à l'opposé, les Schniederspaetle surmontés de fanes d'oignons émincées.



242 243

Exemple : recette tirée du livre «Des Hommes et des Étoiles», réalisé avec la participation des Étoiles d'Alsace

1/ Éléments indispensables

Doivent figurer dans toute recette :

- Nom de la recette
- Nom/prénom de l'émetteur de la recette
- Nom du restaurant [le cas échéant]

- Nombre de personnes pour lesquelles la recette est prévue
- Le niveau de difficulté sur 3 [1 : facile, 2 : intermédiaire, 3 : difficile]
- Durée de préparation totale, dressage compris [en minutes]
- Durée de cuisson totale [en minutes]
- Vin proposé en accord
- Photo/dessin de la recette [en haute définition, 300 dpi, grand format]

2/ Rédaction des recettes

- Lister et regrouper tous les ingrédients nécessaires à la recette [même poivre et sel] en fonction des préparations à effectuer [voir exemple ci-dessus]
 - > Ainsi, les ingrédients apparaîtront devant chaque étape [voir exemple ci-dessus]

- Utiliser l'infinitif [ex : «faire suer»] au lieu de l'impératif [ex : faites suer]
- Utiliser les grammes [g] au lieu des kilogrammes [kg] > Convertir en grammes, le cas échéant
- Utiliser les centilitres [cl] au lieu des litres [l] > Convertir en centilitres, le cas échéant

3/ Récapitulatif sous forme d'exemple

- Voir page 2

SCHNIEDERSPAETLE ET CUISSES DE GRENOUILLES POÊLÉES AU CERFEUIL
PAR ÉRIC WESTERMANN - RESTAURANT BUEREHIESEL

--

4 personnes

Temps de préparation : 90min

Temps de cuisson : 45 min

Difficulté 1 sur 3

Riesling Grand Cru Rangen Clos Saint Théobald 2016, Earl Domaine Schoffit

--

INGRÉDIENTS :

FOND DE GRENOUILLES

2 échalotes

1 gousse d'ail

800 g de cuisses de grenouilles

30 g de beurre

½ botte de cerfeuil (queues)

Bouquet garni (1/2 feuille de laurier 1 brindille de thym)

10 cl de Riesling

5 cl de Noilly Prat

20 cl de fond blanc de volaille ou de bouillon de légumes

Sel, poivre

PATE À SCHNIEDERSPAETLE

250 g de farine

8 jaunes d'œufs

3 g de sel

FARCE POUR LES SCHNIEDERSPAETLE

200 g d'oignons

20 g de beurre

5 cl de vinaigre Melfor

10 cl de crème double

FINITION

½ botte de cerfeuil (feuilles)

Fanes d'oignons

10 cl de crème double

Farine

Sel, poivre

PRÉPARATION :

FOND DE GRENOUILLES

- Éplucher et émincer les échalotes et la gousse d'ail. Détacher les pattes de grenouilles de la colonne vertébrale. Désosser les cuisses (fémur) en prenant soin de laisser la chair accrochée au niveau de l'attache du tibia, puis détacher les muscles sur le tibia et les rabattre. Réserver les cuisses.
- Concasser les os de grenouilles, les faire revenir jusqu'à légère coloration pendant 10 minutes dans 30 g de beurre avec les échalotes, la gousse d'ail, les queues de cerfeuil et le bouquet garni. Mouiller avec le vin blanc, le Noilly Prat et le fond blanc de volaille. Laisser cuire lentement jusqu'à obtention de 5 cl de fond de cuisson. Passer le fond au chinois puis réserver.

FARCE POUR LES SCHNIEDERSPAETLE

- Faire revenir au beurre les oignons émincés pendant 20 minutes sans coloration. Saler, poivrer, puis mouiller avec 5 cl de vinaigre Melfor. Laisser étuver doucement 20 minutes à feu doux. Ajouter 10 cl de crème double et continuer la cuisson pendant 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

PATE À SCHNIEDERSPAETLE

- Mélanger à la main ou au batteur les 250 gr de farine, les œufs et le sel. Laisser reposer 1 heure au frais dans du papier film.
- Étaler la pâte à Schniederspaetle le plus finement possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un petit laminoir. Diviser la pâte abaissée en 2 moitiés. Badigeonner à l'eau avec 1 pinceau une première abaisse, puis disposer à intervalles réguliers la valeur d'une cuillère à café de farce à Schniederspaetle. Recouvrir avec la seconde abaisse. Souder bien et découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre.
- Cuire les Schniederspaetle à l'eau bouillante salée, puis égoutter.

FINITION

- Équeuter, laver et hacher les feuilles de la 1/2 botte de cerfeuil et émincer finement les fanes d'oignons. Disposer 16 Schniederspaetle sur une plaque, les recouvrir de 10 cl de crème double, saler et poivrer.
- Chauffer au four les Schniederspaetle recouverts de crème, puis réchauffer le fond de grenouille et, hors du feu, incorporer le cerfeuil haché.
- Saler, poivrer et fariner les cuisses de grenouilles, puis les dorer 4 minutes au beurre moussoux.
- Disposer les grenouilles nappées du fond de grenouille au cerfeuil en arc de cercle et, à l'opposé, les Schniederspaetle surmontés de fanes d'oignons émincées.