

Cuisine avec les Grands méchants loups

d'après des recettes allemandes



Saucisse au curry - die Curry Wurst

par Clara

Difficulté : Très facile

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients : Saucisses à griller, Ketchup, Curry



Préparation : Fais griller les saucisses. Lorsqu'elles sont cuites, coupe-les en rondelles. Il suffit alors d'ajouter un peu de ketchup et de saupoudrer les saucisses de curry.

La salade de pommes de terre - Der Kartoffelsalat

par Emil



Difficulté : Moyenne

Ingrédients (pour 8 personnes) :

800 g de pommes de terre, 6 pommes, 2 oignons,

300 g de lardons (cuits ou crus),

4 gros cornichons à la russe, 4 cornichons,

1 botte de ciboulette,

3 cuillerées à soupe de crème fraîche,

3 cuillerées à soupe de mayonnaise.

pour la décoration :

des oeuf durs,
des radis coupés en tranches,
de la ciboulette coupée.

Préparation :

Cuire les pommes de terre avec la peau la veille, les éplucher tout de suite après. Le lendemain, couper les pommes de terre en tranches assez fines (mais pas trop pour qu'elles ne se cassent pas). Ajouter les pommes coupées finement, puis les oignons coupés également très fins et ensuite les deux sortes de cornichons coupés



finement et puis les lardons et la ciboulette coupée. Mélanger le tout en ajoutant la mayonnaise et la crème fraîche. Poivrer et saler et mettre au frais. Décorer avant de servir.

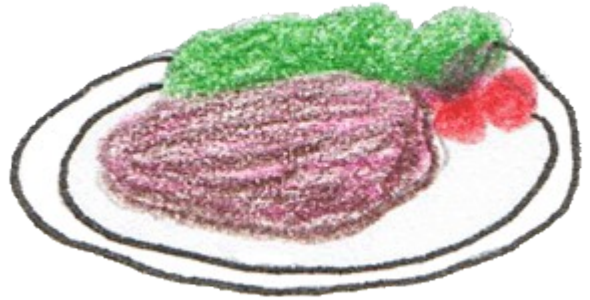
Escalope à la sauce chasseur - Schnitzel mit Jägersoße

par Lina

Difficulté : Très facile, pour 3 personnes

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients : 3 escalopes, 1 citron,
un sachet de sauce chasseur,
une salade verte et quelques tomates
cerises



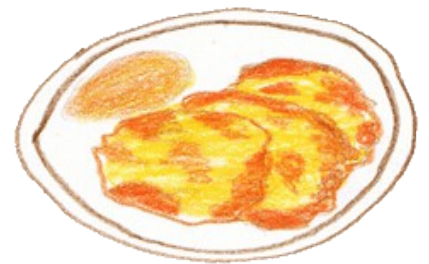
Préparation : Fais revenir dans une poêle les escalopes avec un peu d'huile. Une fois dorées, ajoute la salade arrosée du jus de citron et laisse encore mijoter à feu doux pendant 10 min. Dans une casserole, remue la sauce chasseur comme indiqué sur le paquet. Voilà, c'est prêt ! Il n'y a plus qu'à décorer avec quelques tomates cerises.

Galettes de pommes de terre - Kartoffelpuffer / Reibekuchen

par Sophie

Difficulté : Facile

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre, 2 petits oignons, 2 oeufs
Sel et poivre, 2 cuillérées à soupe de farine,



Préparation : Epluche les pommes de terre et les oignons. Râpe-les en gros copeaux (le plus facile, c'est à la machine). Enroule les pommes de terre dans un linge propre et essore-les pour faire sortir le jus. Bats les oeufs et ajoutes-y tous les ingrédients. Mélange bien.

Fais chauffer de l'huile dans la poêle. Dépose une cuillère de préparation par galette dans la poêle, applatis-la avec le dos de la cuillère. Fais dorer les galettes 8 mn. de chaque côté à feu doux.

On les mange chaudes accompagnées de compote de pommes.

Ceci n'est pas un considéré comme un dessert mais comme un plat principal.

Le gratin de haricots - Der Bohnenauflauf

par Katia

Difficulté : Très facile

Ingrédients : Haricots verts ou blancs (frais ou surgelés), un pot de crème fraîche, des dés de jambon, du fromage râpé

Préparation : Fais cuire les haricots dans de l'eau bouillante pendant 10 mn. Passe-les et verse-les dans

un plat allant au four. Répartis dessus les dés de jambon

et la crème fraîche. Tu n'as plus qu'à mettre du fromage râpé sur ton plat.

Mets-le au four préchauffé (au gaz 6 ou électrique 180°) à gratiner pendant 20 min.



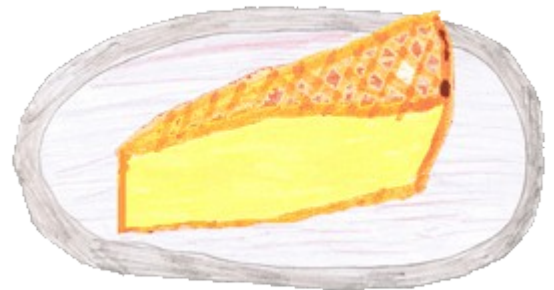
Dessert

Le gâteau au fromage blanc - Der Käsekuchen

par Sidney

Difficulté : Moyenne

Ingrédients : une pâte brisée toute préparée, 200 g de fromage blanc, 75 g de crème fraîche, 2 oeufs, 40 g de sucre et 50 g de raisins secs, 2 cuillerées à soupe de fécule de pommes de terre ou de maïzena, $\frac{1}{2}$ verre de lait.



Préparation : Préchauffe le four (Th. 6/7 ou 220° C)

Étale la pâte dans une tourtière. Pique le fond. Mets à four chaud 5 à 10 mn. seulement.

Pendant ce temps, bats ensemble à la fourchette le fromage blanc, la crème fraîche, les 2 oeufs entiers,

le sucre et les raisins préalablement lavés et égouttés.

Délaye la fécule de pommes de terre ou la maïzena avec un $\frac{1}{2}$ verre de lait froid. Ajoute au reste.

Retire la tarte mi-cuite du four. Remplis la tarte avec la préparation. Remets au four chaud 30 minutes environ.

La forêt noire - Die Schwarzwälder Kirschtorte

Difficulté : Difficile

Ingrédients : Pour la génoise au chocolat (8 personnes)

6 oeufs, 250 g de sucre, 80 g de farine

80 g de féculé de pomme de terre

1 paquet de levure chimique

60 g de chocolat noir

Pour la chantilly :

3 petites briques de crème fraîche

1 boîte de cerises au sirop (griottes)

50g de copeaux de chocolat noir

Temps de préparation : 50 mn



Préparation : Préchauffe le four thermostat 5/6 (150/180°C). Fais la génoise. Pour cela, sépare les blancs des jaunes d'oeufs. Mélange les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un liquide blanc, Mélange la farine, la féculé et la levure dans un saladier à part et rajoute-les petit à petit aux jaunes. Râpe les 60 g de chocolat et incorpore-les à la pâte.

Monte les blancs en neige très ferme et incorpore-les délicatement à la préparation précédente. Verse la pâte dans un moule à manqué (22 cm environ) beurré. Mets au four 30 minutes environ.

Démoule et laisse refroidir sur une grille pendant une heure.

Coupe la génoise en deux dans le sens de la longueur. Egoutte les cerises dénoyautées mais pense surtout à récupérer le sirop. Mets les cerises de côté. Ajoute au sirop une cuillère d'eau et de sucre.

Mouille le premier disque avec ce sirop.

Monte les briques de crème fraîche en chantilly bien ferme. Etale la moitié de la chantilly sur le premier disque ainsi que quelques cerises. Referme avec l'autre moitié de la génoise. Arrose avec le reste du sirop. Recouvre avec le reste de la chantilly. Décore avec les cerises et les copeaux de chocolat.

https://www.boeser-wolf.schule.de/allemande-pour-enfants/restaurant/jeux/recettes_allemandes.html

Pour aller plus loin : **Différents quiz**

<https://www.boeser-wolf.schule.de/play/participer-quiz.htm>