



Mon Alsace gourmande

Simone Morgenthaler

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Mon Alsace gourmande Simone Morgenthaler

 [Telecharger Mon Alsace gourmande ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Mon Alsace gourmande ...pdf](#)

Mon Alsace gourmande

Simone Morgenthaler

Mon Alsace gourmande Simone Morgenthaler

Téléchargez et lisez en ligne Mon Alsace gourmande Simone Morgenthaler

240 pages

Extrait

Cuisine du coeur et recettes de bonheur

par Simone Morgenthaler

Dans la maison de mon enfance, la seule pièce chauffée était la cuisine. J'y faisais mes devoirs sur un coin de la toile cirée tandis que Maman tricotait, cousait ou épluchait déjà les légumes du lendemain. Je n'aurais pas voulu faire les devoirs ailleurs, car c'est dans la cuisine que se concentrait la vraie vie. Je découvrais la langue française en écrivant des lignes de «Jacqueline écoute la fauvette» tandis que cette enfance alsacienne se déroulait si simplement, si naturellement, avec tous mes sens aux aguets.

Même seule dans cette cuisine, je me sentais accompagnée. La cuisinière émaillée, chauffée au bois, faisait entendre sa musique et l'eau chaude qui chuintait dans le réservoir, 's Schiff, était bruissement de quiétude. Il y avait souvent une poêle ou une marmite posée sur le côté de la cuisinière, ce qui permettait au plat de cuire ou de se réchauffer lentement, sans qu'il soit nécessaire de veiller sur lui.

La gastronomie est une affaire d'atmosphère. Elle est aussi affaire de vie et de leçon de choses. Il n'y a pas meilleur lieu d'observation qu'une cuisine pour s'imprégner des gestes : râper, trancher, hacher, égoutter, griller et sentir les fumets se développer. On ne mange bien qu'avec tous les sens en éveil. Et avec les yeux en premier.

Je me souviens si bien des pommes de terre à l'eau que Maman faisait ensuite revenir dans la poêle avec un peu de beurre, un peu d'huile et quelques rondelles d'oignon. Elle les laissait braiser si doucement, livrées à elles-mêmes, tandis qu'elle vaquait au jardin, au poulailler ou aux clapiers, pour les servir ensuite avec une omelette ou un reste de viande de midi.

Je reste imprégnée de la galette de pommes de terre qu'elle me laissait déguster à la sauvette au retour de l'école, de la choucroute du jeudi qu'elle aimait cuire longtemps, si bien qu'elle était rissolée sur les bords. Le samedi, elle laissait lever la pâte qui donnait des tresses et des gâteaux à la cannelle. Mes yeux ont ingéré cela tout naturellement et ces milliers d'instantanés se sont installés en moi en strates successives, devenues concrétions au fil des années.

Par la fenêtre, je voyais le potager. C'était rassurant d'être si proche des légumes, de les voir grandir, de pouvoir les extraire du sol selon son envie. Même en hiver, la vue du jardin était beauté, avec la plate-bande de choux de Bruxelles et de poireaux esseulés. Ce lien fort avec la nature est indissociable de mon sens des saveurs. Dès l'enfance, Maman nous a confié, à ma soeur et moi, un coin de jardin dans lequel nous pouvions agir à notre guise. Ce pouvoir me paraissait infini. Présentation de l'éditeur

Un visage incarne le meilleur de la gastronomie alsacienne, celui de Simone Morgenthaler, sans nul doute la plus populaire des Alsaciennes en ce début du XXI^e siècle. Trente années d'émissions télévisées et radiophoniques, de nombreux livres à succès et des chroniques dans la presse lui ont permis de saisir et de restituer pour le grand public les formidables richesses de la cuisine telle qu'elle se pratique et s'apprécie aujourd'hui entre Vosges et Rhin. Simone adore l'Alsace traditionnelle de son enfance, avec ses saveurs tour à tour douces et robustes qui ont donné des plats à la gloire universelle, mais cette grande voyageuse à l'âme de poète a toujours fait une large place aux recettes qui parfument la cuisine alsacienne d'ingrédients venus d'ailleurs. Au plus près de sa famille et de ses amis, mais aussi des grands chefs avec lesquels elle travaille régulièrement, Simone a préparé avec passion le plus complet, le plus réjouissant des hommages à l'Alsace gourmande d'aujourd'hui. Dans ce livre (son dix-septième !), elle a repris ses recettes préférées, celles qui dans ses ouvrages précédents ont le plus séduit les lecteurs. On y trouve les grands classiques alsaciens, mais aussi des coups de cœur, ainsi le sandre à la choucroute d'Émile Jung, la matelote de la famille Haerberlin, le rossbif d'Herbert Léonard, l'omlette soufflée aux fraises d'Hubert Keller, les beignets aux fleurs de sureau ou la tarte à la semoule et au safran. Expliquées très clairement, accompagnées de commentaires personnels et de précieux conseils d'utilisation, ces recettes simples et bien rodées enchanteront les amoureux du terroir

alsacien tout comme les curieux de saveurs nouvelles, les cuisinières débutantes et les cordons bleus accomplis

Download and Read Online Mon Alsace gourmande Simone Morgenthaler #J5OB3Y1D8L9

Lire Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler pour ebook en ligne Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler à lire en ligne. Online Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler ebook Téléchargement PDF Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler Doc Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler Mobipocket Mon Alsace gourmande par Simone Morgenthaler EPub

J5OB3Y1D8L9J5OB3Y1D8L9J5OB3Y1D8L9