

Extrait du Collège Simone Signoret

<http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article613>

Kartoffelpuffer

- Sarstedt - Aubevoye - Echange 2009-2010 - Voyage retour à Sarstedt (2010) -



Date de mise en ligne : mercredi 4 octobre 2017

Description :

Une recette traditionnelle du nord de l'Allemagne

Copyright © Collège Simone Signoret - Tous droits réservés

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/kartoffelpuffer_2.jpg]

La veille de notre départ, une surprise culinaire nous attendait. Dans la matinée, les jeunes français ont participé à un atelier cuisine pour réaliser et déguster les traditionnelles « Kartoffelpuffer » (galettes de pommes de terre) avec l'aide de plusieurs mères de famille et de deux grandes élèves du gymnasium. La classe de cuisine de l'établissement était à notre disposition. Un premier atelier se déroula sous la responsabilité de Daniela Engelhardt puis un second sous celle de Stephan Muller.

Le succès fut total. Garçons et filles ont mis toute leur attention et toute leur énergie à la mise en oeuvre de la recette puis ont dévoré goulument les délicieuses « Kartoffelpuffer » servies avec du sucre et de la compote de pomme.

Il ne restait plus qu'à refaire cette recette aux parents en France.

Für 5-6 schüler braucht ihr <i>Quantités pour 5-6 élèves</i>	Material <i>Matériel</i>
--	------------------------------------

Kartoffelpuffer

2 kg Kartoffeln <i>2 kg de pommes de terre</i>	4-5 Reiben <i>4-5 râpes</i>
3 Zwiebeln <i>3 oignons</i>	6 kleine Küchenmesser (oder Sparschäler) <i>6 petits couteaux de cuisine (ou couteaux économes)</i>
6 Eier <i>6 oeufs</i>	1 Rührschüssel <i>1 bol à mélanger</i>
ca. 10 Eßl. Paniermehl <i>Environ 10 cuillères à soupe de chapelure</i>	1 großer (Holz-)Löffel zum Umrühren <i>1 spatule en bois pour mélanger</i>
ca. 1 Teel. Salz <i>1 cuillère à café de sel</i>	1 kleine Kelle <i>1 petite louche</i>
Pfeffer nach Geschmack <i>Poivre à volonté</i>	2 Bretter <i>2 planches à découper</i>
Öl zum Anbraten <i>Huile pour friture</i>	1 Bratpfanne <i>1 poêle à frire</i>
Apfelmus <i>Compote de pommes</i>	1 Pfannenwender <i>1 spatule</i>
	1 Herdplatte <i>1 plaque de cuisson</i>

Arbeitsschritte

Etapas

1. Die Kartoffeln waschen und schälen.

Laver et éplucher les pommes de terre.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/eplucher_pt.jpg]

2. Die Kartoffeln mittelgroß reiben.

Râper moyennement les pommes de terre.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/raper_pt.jpg]

3. Die Zwiebeln schälen und reiben.

Eplucher et émincer les oignons.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/eplucher_oi.jpg]

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/emincer_oi.jpg]

4. Die Kartoffeln und die Zwiebeln vermischen.

Mélanger les pommes de terre et les oignons.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/melanger_pt_oi.jpg]

5. Die Eier dazugeben.

Ajouter les oeufs.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/ajouter_oeufs.jpg]

6. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/sel_poivre.jpg]

7. Das Paniermehl nach und nach untermischen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Incorporer progressivement la chapelure, pour obtenir une pâte épaisse.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/incorporer_chap.jpg]

8. Das Öl in der Pfanne erhitzen und 3-4 Kartoffelpuffer pro Pfanne braten.

Chauffer l'huile dans la poêle et frire 3-4 galettes de pommes de terre dans la poêle.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/3-4_galettes.jpg]

9. Wenn sie goldbraun werden, die Kartoffelpuffer wenden.

Quand elles deviennent brun doré, retourner les galettes de pommes de terre.

[http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/brun_dore.jpg]

Guten appetit !

Bon appétit !

[<http://signoret-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/jpg/kartoffelpuffer.jpg>]

Post-scriptum