

## La nourriture allemande

*Les Allemands ont une façon bien différente de manger que les Français.*

Le matin, la table du petit-déjeuner (« das Frühstück ») est très chargée. On peut y trouver de la charcuterie, du fromage, toutes sortes de pains, du miel, de la confiture, des céréales, des fruits...

Ils n'ont pas d'heure définie pour manger. Pendant la matinée, les élèves grignotent des « Butterbrot » ou des « Pausenbrot » (des sandwichs) et vers 14h ils mangent un peu chez eux après l'école. « Pausen » veut dire pause et « Brot » pain. Ils grignotent l'après-midi et vers 18h, ils se mettent à table pour le dîner (« das Abendessen »).

Les spécialités culinaires dépendent des régions. Il y a la salade de pommes de terre appelée « Kartoffelsalat », la « badische Schneckensuppe », une soupe à base d'escargots (« Schnecken »), les « Zwetschgenknödel », une sorte de boule de pâte fourrée aux prunes, les brezels, et bien évidemment la bière.



### Recette pour environ 12 knödels farcis aux quetsches

<u>Pour la pâte</u> 350 gr de pommes de terre 125 gr de farine 1/2 oeufs (le casser et le battre, en prélever la moitié) 1 cuillère à café légèrement bombée de beurre ramolli 1 cuillère à café légèrement bombée de crème Sel	<u>Pour la farce</u> 12 quetsches 50 gr de sucre en poudre 1 petite cuillère à café de cannelle  <u>Pour la finition</u> 2 cuillères à soupe de beurre Quelques craquottes transformées en chapelure
---	---

1. Faire cuire les pommes de terre à purée dans de l'eau salée. Les laisser refroidir. Ecraser grossièrement ces pommes de terre et ajouter le demi œuf, le beurre, la crème. Malaxer. Ajouter la farine jusqu'à obtenir à peu près la consistance d'une pâte à tarte. Ajuster le sel (comme pour une pâte à tarte).
2. Mélanger le sucre et la cannelle. Couper les quetsches en deux sans détacher les deux parties. Les fourrer de sucre à la cannelle et les refermer.
3. Etaler la pâte sur 1/2 cm. Découper des carrés et enfermer la quetsche dans ces carrés. Le fruit doit être totalement enrobé et la pâte répartie uniformément autour. Faire bouillir de l'eau légèrement salée. Faire bouillir les douze quenelles obtenues dans l'eau. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface. Egoutter, réserver.
4. Faire de la panure avec les craquottes. Faire revenir cette panure avec le beurre dans une poêle. Enrober autant que vous le pouvez les quenelles cuites dans cette panure et réserver.
5. Au moment de servir, réchauffer légèrement les quenelles dans un four chaud. Disposer les deux par deux sur une assiette et saupoudrer de cannelle.

*GUTEN APPETIT !*

*Les reporters de la 5<sup>ème</sup> bilangue*