



Tofaille des Vosges, cake vosgien et salade vosgienne

Tofaille des Vosges (pour 4 personnes)

- 1,2 Kg de spiringue de porc fumé 4 tranches fines de poitrine fumée
- 850 g de pommes de terre épluchées
- 2 belles carottes
- 1 poireau
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc d'Alsace (Edelzwicker)
- 20 cl de crème fraîche entière liquide
- 4 feuilles de laurier
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 170° C.

2/ Épluchez les pommes de terre, les carottes et les oignons, et coupez-les en fines rondelles (à la mandoline). Émincez le poireau.

3/ Salez légèrement les pommes de terre et les carottes. Epluchez et hachez les gousses d'ail. Coupez le spiringue fumé en 6 tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Coupez chaque tranche en 2.

4/ Disposez les tranches de poitrine fumée dans le fond d'une grande cocotte passant au four. Recouvrez d'une couche de pommes de terre, et ajoutez des carottes, du poireau et de l'oignon. Terminez par 2 morceaux de spiringue, des feuilles de laurier et de l'ail haché. Poivrez et mouillez avec un peu de crème fraîche et de vin blanc.

5/ Faites 1 nouvelle couche de légumes et de spiringue. Recouvrez d'une dernière couche de légumes. Versez le reste de crème et de vin blanc. Poivrez et posez le couvercle sur la cocotte.

6/ Faites cuire au four 1 h 30 à 1 h 40.

7/ Dressez la tofaille.

Regardez la préparation en vidéos :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tofaille-des-vosges-cake-vosgien-et-salade-vosgienne?id=9185483&emissionId=5931



Cake vosgien (pour 4 personnes)

Pour la pâte à cake

- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique

Pour le contenu

- 200 g de lardons fumés
- 100 g de fromage en cubes (Emmental)
- 1 oignon moyen haché
- 2 grosses cuillères de crème épaisse
- Un peu de poivre (pas besoin de saler, les lardons le sont déjà)

1/ Mélangez la farine, les oeufs, le lait, l'huile d'olive et la levure dans votre robot et mixez le tout.

2/ Faites ensuite revenir les lardons dans une casserole.

3/ Une fois qu'ils commencent à cuire, ajoutez-y l'oignon haché, faites légèrement dorer le tout, poivrez, ajoutez-y la crème et laissez mijoter 2 minutes.

4/ Une fois les oignons et les lardons cuits, incorporez le tout à la pâte et ajoutez-y le fromage en cubes. Mélangez bien, transvasez dans un moule à cake et faites cuire au four environ 40 minutes à thermostat 7 (210°C).

5/ Démoulez et dressez le cake.

Regardez la préparation en vidéos :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tofaille-des-vosges-cake-vosgien-et-salade-vosgienne?id=9185483&emissionId=5931



Salade vosgienne traditionnelle (pour 4 personnes)

- 4 pommes de terre à chair ferme
- 4 oeufs
- 200 g de lardons fumés
- Une salade verte
- Quelques tomates cerise
- 20 cl de crème fraîche
- 1/2 baguette de pain
- Gruyère râpé

- Quelques gouttes de citron
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

1/ Faites cuire les oeufs durs.

2/ Epluchez et coupez les pommes de terre en dés, puis faites-les revenir dans une poêle.

3/ Découpez le pain en dés.

4/ Faites revenir les lardons dans une poêle à feu doux et ajoutez-y les dés de pain.

5/ Écaillez et coupez les oeufs en lamelles.

6/ Dressez la salade dans les assiettes. Ajoutez-y les pommes de terre, les lardons et les croûtons. Versez-y la sauce : crème, sel, poivre et un peu de citron. Ajoutez les oeufs et les tomates coupées en lamelles, saupoudrez de gruyère râpé.

7/ Dégustez.

Regardez la préparation en vidéos :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tofaille-des-vosges-cake-vosgien-et-salade-vosgienne?id=9185483&emissionId=5931