



Ceviche de dorade sauvage

Couper les filets de dorades en cubes, comme pour un tartare.
Ciseler un oignon rouge, un bouquet de coriandre et des branches de céleri. Mélanger le tout à la dorade, assaisonner au sel, piment d'espelette, ajouter une grande rasade d'huile d'olives et le jus d'un citron vert.
Servir avec un peu de cébette émincée.



Filet de biche, purée butternut et pomme farcie aux airelles

Couper la butternut en petit cubes, cuire à couvert avec un tout petit peu d'eau. Mixer finement.
Eplucher les pommes, couper des rondelles. Rôtir les pommes avec du beurre.
Cuire les filets de biche, laisser reposer autant de temps que de cuisson. Remonter en température puis servir avec un jus de viande et les pommes garnies d'airelles au sirop.



Dampfnudel

Réaliser la pâte à Dampfnudel : au robot pétrisseur mélanger avec le crochet pendant 10 minutes tous les ingrédients en ajoutant le beurre pommade en dernier.
Un kilo de farine T45/15g de sel/150 grammes sucre/42 de grammes de levure/300 g de beurre.
Laisser reposer une nuit puis étaler en une couche d'un centimètre et tailler des disques.
Cuire poêle froide à feu très doux et à couvert avec un peu d'huile.
Retourner puis déglacer avec un sirop léger et couvrir.
Servir avec des fruits au sirop, ici des quetsches parfumées aux épices d'hiver et écorces d'orange

**Recettes
préparées par**

Jean-Jacques Klein
Chez Julien
750 Route de Strasbourg,
67130 Fouday
03 88 97 30 09



Suivez la recette pas à pas en vidéo sur viaVosges
Sur internet : www.viavosges.tv
et sur la TNT, tous les samedis à 10h