

Recette

Mix noix et banane

INGRÉDIENTS :

- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 4 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- 4 cuillères à soupe de grain de riz soufflés (type Rice Krispies)
- 4 cuillères à soupe de bananes entières séchées molles coupées en petits dés
- 6 cuillères à soupe de noix concassées
- 3 cuillères à soupe de farine de blé blanc d'œuf.

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Faire fondre le sirop d'érable dans une casserole.
- Ajouter les flocons d'avoine et les grains de riz soufflés, les bananes séchées et les noix. Mélanger soigneusement.
- Hors du feu, ajouter la farine, le blanc d'œuf et mélanger à nouveau.
- Choisir le mode de façonnage des barres et les faire cuire au four pendant 15 minutes.
- Laisser refroidir à l'air libre jusqu'au durcissement total des barres.

Mes barres de céréales, par Astrid et Julie L. (Tana Éditions).



Photo Juliette RANCK

Tour de table

D'Alsace Bossue

Méconnue, exquise, sympathique, c'est l'Alsace Bossue, une région cousine de la Moselle en lisière de Sarre-Union. Elle est riche en petites auberges modestes et de bon ton. Prenez la Charrue de Rexingen. On monte quelques marches, on ouvre une porte naïvement sculptée et on tombe sur une salle rustique avec sa mezzanine soignée. L'accueil d'Élisabeth est adorable et la cuisine de Serge Koehl vaut le détour.

Le lieu a gardé le charme d'antan et la cuisine fait merveille dans la simplicité, avec ça et là la touche qui fait la différence. Ravioles d'escargots à la crème, ail et persil, ragoût de lotte et homard, belle tête de veau, magret de canard aux épices à tandoori, tiramisu aux fraises et meringue glacée chantilly font mouche. La carte des vins, qui fait la part belle au gros négoce de partout, peut aisément progresser.

À Drulingen, les Drommer tiennent depuis trente ans une auberge qui fait son succès de village. Il y a la grande terrasse, le comptoir, les salles avenantes, l'accueil plein de gentillesse et la cuisine de Jean-Pierre qui, sur un registre large et régional, s'efforce de plaire à tous. Le plat du jour (à 8 €) attire du monde le midi. Le soir, c'est plus calme et les prestations sont soignées, comme les assiettes généreuses et bien remplies.

Presskopf maison, bouchée à la reine, tête de veau vinaigrette, assiette de crudités, giroles à la crème persillée, sandre à l'oseille avec sa mousseline saumonée, escalope viennoise avec grumbeerekiche et frites ou encore cordon bleu. Les desserts, en « tout préparés », dispensent soufflé glacé au Grand Marnier, meringue glacée chantilly, mais aussi tarte aux mirabelles, dignes de grand-mère et tirée du four maison, qui sont sans épate. Gentils menus à tous les prix et riesling de chez Kieffer à Blienschwiller qui passe

comme une lettre à la poste.

Bischtroff-sur-Sarre – qui s'appelait jadis Pissdorf avant que les facétieux n'obligent le maire à changer le nom de sa commune – vante avec aise son Caveau débonnaire. La maison existe depuis 1869, Angèle et Wilfred Letzter, qui représentent la cinquième génération, proposent ambiance adorable et table de qualité. Madame est aux fourneaux, monsieur à l'accueil et le fiston, qui a été nommé meilleur sommelier suisse, envoie, depuis le Chésery à Gstaad de grandissimes bouteilles vides qui contribuent à la déco maison.

On vient pour les tartes flambées, les pizzas, la truite fumée au bois de vigne et au raifort, les belles viandes (entrecôte de 300 gr., magret sauce au cassis), le jambon braisé au madère, les ravioles à l'alsacienne ou l'escalope de veau à la crème, comme pour l'atmosphère de maison d'amis. Les salles aux murs rouges surchargés de gravures, objets en pâte à sel, casseroles en cuivre et ustensiles paysans confèrent l'aspect chalet chaleureux et boisé.

Gilles PUDLOWSKI

À découvrir :

La Charrue, 67320 Rexingen.
Tél. 03 88 01 57 69.
Menus : 10 € (déjeuner), 28 €, 42 €.

Au Tilleul, 18, rue de Phalsbourg, 67320 Drulingen.
Tél. 03 88 00 63 41.
Menus : 8 € (déjeuner), 20 €, 22 €, 25 €, 32 €.

Le Caveau, 15, rue de la Gare, 67260 Bischtroff-sur-Sarre.
Tél. 03 88 01 30 14.
Carte : 30 €-40 €.

Les coups de cœur du sommelier

Descendant d'une famille où l'on cultivait la vigne depuis cinq générations, Pierre Fabre a, un beau jour, quitté une situation confortable dans l'industrie, en Belgique, pour revenir dans son Languedoc natal en 2004 afin d'y acquérir un vignoble près de Limoux : le château de Gaure. Perchées sur des collines isolées entre 200 et 450 m d'altitude, les vignes n'y donnent que des raisins blancs : chardonnay, chenin, mauzac. Pierre Fabre est donc parti en quête d'un vignoble pour s'étendre à la culture des rouges et l'a trouvé sur le terroir de Latour de France. Voilà comment ses vins se répartissent sur le Languedoc (les blancs) et sur le Roussillon (les rouges), obtenus dans les deux cas en agriculture biologique.

La **Cuvée Oppidum 2008**, une appellation Limoux blanc, est un vin au nez intense et complexe (arômes de fruits blancs, d'agrumes, plus des notes minérales), doté d'une belle rondeur en bouche. Un équilibre parfait assuré par l'assemblage du chardonnay (à 80 %) avec le chenin (15 %) et le mauzac (5 %). En rouge, la **Cuvée pour mon père 2008** associe carignan, grenache, syrah et mourvèdre issus de vignes centenaires. Concentré mais sans excès, ce vin offre lui aussi un équilibre remarquable. Prix départ cave, pour le rouge comme le blanc : 12,50 € (tél 04 68 10 63 89).



Culture en biodynamie également, toujours dans le Roussillon, où le **Domaine Singla** a lancé avec le millésime 2008 une cuvée **Mataro**, du nom espagnol du mourvèdre, qui entre pour 80 % dans la composition de ce vin concentré et puissant complété par 20 % de syrah. S'il gagnera en complexité avec le temps, ce vin peut déjà accompagner viandes grillées et gibiers. Prix départ cave : 15 € (tél 04 68 28 30 68).

Vins