

La gastronomie à Strasbourg

Si vous avez prévu de passer un week-end en Alsace et que votre [hotel Strasbourg](#) est déjà réservé, il est temps de se pencher sur les spécialités culinaires que vous aurez le plaisir de découvrir durant ce séjour !

Strasbourg, ville européenne, résolument internationale et profondément culturelle est aussi une ville gastronomique, qui offre à ses touristes une cuisine régionale très diversifiée : Choucroute alsacienne, potée boulangère, Flammekueche, Bretzel, Kouglof, quiche lorraine, ces noms typiques du Bas-Rhin sont des spécialités consistantes, influencés par la cuisine allemande. La gastronomie à Strasbourg est une cuisine d terroir, qui regorge de spécialités les unes plus savoureuses que les autres.

Le plat le plus connu et le plus recherché est sans doute la Choucroute alsacienne, appelée Sürkrüt. Elle est préparée avec du chou blanc, des pommes de terre, de la couenne de lard fumé et couenne de lard salé, de l'oignon, agrémentés de clous de girofle, de baies de genièvre, de sel, de poivre et d'un bouquet garni, le tout mijoté pendant deux heures dans du vin blanc d'Alsace. On y rajoute, vers la fin, les saucisses de Morteau, et les saucisses de Frankfort, le jambon à l'os pré-cuits.

A déguster avec un maximum de plaisir.

La quiche lorraine est le plat qui s'est le mieux répandu en France. Cette tarte salée fait le bonheur des petits et de grands. Elle se déguste en en-cas ou en entrée accompagnée d'une salade. Tarte à la crème fraîche, aux oeufs, au lard fumé, à l'emmental râpé, rendus moelleux grâce au lait, et relevés par du sel, du poivre et de la noix de muscade, cette recette est très aisée à faire chez soi.

La tarte flambée, Flammekueche est une tarte au lard fumé, aux oignons, à la crème fraîche et au beurre, sur une pâte fine, légèrement croustillante, rehaussée aux épices douces. Elle se mange à toute heure, en toutes saisons.

La potée boulangère, ou Baeckeffe, est une préparation qui requière du temps avant : plus de trois heures trente de cuisson puis un jour de repos, avant de la servir. Elle est constituée de d'échine ou épaule de porc, de l'épaule d'agneau, de la poitrine de boeuf, queue ou pied de porc, des pommes de terre, des oignons, de l'ail, du blanc de poivron, des carottes, du bouquet garni, des clous de girofle, du sel, du poivre, le tout mijoté dans du vin blanc d'Alsace tel que Riesling.

Le dessert le plus réputé, est le kouglof, appelé Kpougelhopf. Ce gâteau à la levure de bière, aux raisins, aux raisins secs, aux amandes émondées et au kirsch, est particulièrement consistant et goûteux. Sa préparation est assez rapide, pour une dégustation en douceur, suite à un repas plus ou moins léger.

La cuisine alsacienne est aussi une découverte, avec sa salade de chou rouge, sa tourteet sa quiche au munster, son coq au vin, ses beignets de pommes caramélisés, son délicieux gâteau Forêt noire, ses sablés et ses madeleines au chocolat. Le tourisme gastronomique trouve toute son exaltation à Strasbourg.

About the Author

[Strasbourg-Bas-Rhin-Hotel](#)

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)