

LE KLOSS DE THURINGE

Information



Le rituel du dimanche

De Petra Hermann

Le Kloß de Thuringe traîne une longue tradition derrière lui. La première recette de Kloß écrite date de 1808, c'était celle de la paroisse Effelder de Sonneberg.

Le dimanche, les Klöße étaient un rituel et jouaient le rôle principal dans nos assiettes. Les plus beaux jours de la semaine, il n'y avait rien d'autres qu'un petit morceau de viande, différente chaque jour, et avec beaucoup de sauce. Et comme le dicton disait « Ein Sonntag ohne Klöße verliere viel von seiner Größe » (un dimanche sans Klöße perd beaucoup de sa grandeur), il y en avait vraiment tous les dimanches. Le samedi soir, papa descendait à la cave et il revenait avec un sceau rempli de pommes de terre plus grosses les unes que les autres.

Une fois les pommes de terre épluchées, comme le voulait la tradition, on faisait le gâteau du dimanche qu'on laissait cuire pendant l'après-midi. Puis les pommes de terre attendaient le dimanche matin. Le prochain acteur de la préparation, c'était encore mon père : il attrapait la râpe et râpait les pommes de terre, préparées, au-dessus d'un grand bol. Ni trop gros, ni trop fin.

Lorsque l'on râpait les pommes de terre, il restait toujours des petits morceaux que l'on mettait à bouillir dans une casserole avec un peu d'eau salée et que l'on mélangeait à la pulpe. On ajoutait du sel aux pommes de terre qui étaient dans le bol puis on mélangeait le tout.

Ensuite, on coupait du pain en petits morceaux puis on le faisait frire dans du beurre. On en mettait 5 voire 6 morceaux au milieu des Klöße. On plaçait les Klöße dans une grande cocotte d'eau bouillante salée à chaleur réduite. Apres

un court moment, les Klöße remontaient à la surface et on les laissait cuire comme ça pendant 30 minutes à très petit feu.

L'auteur Petra Hermann dirige le « blog culinaire » Obers trifft Sahne (la crème rencontre la crème) et a écrit le bouquin Weimarer Mundart (le dialecte weimarois), dont le texte est issu.

Anzeigen