

Salade de pommes de terre alsacienne au bouillon (schlonzig)



🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

🧀 moutarde

Version traditionnelle de la salade de pommes de terre alsacienne, dans l'esprit du Krumbeeresalat et du Schwäbischer Kartoffelsalat souabe. Texture caractéristique schlonzig — juteuse, crémeuse, mi-fondante mi-ferme — obtenue en écrasant une partie des pommes de terre chaudes pour qu'elles boivent le bouillon. Acidité franche mais maîtrisée par le bouillon de volaille tiède.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ pommes de terre Bintje	700 g	☐ poivre noir	
☐ pommes de terre Charlotte, <i>ou Amandine, Annabelle — fermes, restent en rondelles</i>	300 g	☐ vinaigre de vin blanc	2 càs
		☐ huile de tournesol, <i>ou colza</i>	3 càs
☐ echalote rouge, <i>ou 2 petites grises</i>	1	☐ bouillon de volaille, <i>corsé, pas un cube fade ; ou bouillon de bœuf léger</i>	250 ml
☐ vinaigre de vin blanc	2 càs	☐ ciboulette fraîche	3 càs
☐ moutarde de Dijon	1 càc	☐ persil plat	2 càs
☐ sucre, <i>pour arrondir l'acidité</i>	1/2 càc		
☐ sel fin	3/4 càc		

PRÉPARATION

— Cuisson des pommes de terre —

1. Choisir un mélange de variétés : *pommes de terre Bintje* (farineuses, s'écrasent et boivent le bouillon) et *pommes de terre Charlotte*. À défaut, tout Bintje fonctionne mais sera plus crémeux.
2. Cuire en robe des champs, départ eau froide salée, jusqu'à ****cuisson un peu poussée**** — la pointe d'un couteau traverse sans résistance et quelques pommes de terre commencent à fendre, *25 minutes à 30 minutes*. Égoutter.
3. ****Peler chaud**** (avec un torchon pour ne pas se brûler) — la peau se retire alors comme une pellicule. Couper en rondelles épaisses de 5-7 mm dans un *grand saladier*.

— Écrasement partiel — la clé *schlonzig* —

4. Pendant que les pommes de terre sont encore brûlantes, ****écraser environ 1/3 à la fourchette**** directement dans le saladier. Garder les 2/3 restants en rondelles intactes. La partie écrasée va absorber le bouillon et la vinaigrette comme une éponge — c'est elle qui crée la texture **schlonzig** (juteuse-crémeuse) typique de la *winstub*.

*****Pourquoi peler et écraser à chaud** : la pomme de terre tiède ou froide n'absorbe presque rien. Chaude, l'amidon gélatinisé ouvert "boit" les liquides et fixe les arômes. C'est le même principe que les pâtes qu'on assaisonne dans la casserole et pas dans l'assiette.***

— **Échalote dégorgée** —

5. Émincer très finement *echalote rouge*, mettre dans un bol avec *vinaigre de vin blanc*. Laisser mariner *10 minutes* — ça adoucit le piquant et garde le croquant.

— **Vinaigrette tiède** —

6. Dans un autre bol, fouetter *moutarde de Dijon*, *sucres*, *sel fin* et *poivre noir* avec *vinaigre de vin blanc* supplémentaire, puis émulsionner avec *huile de tournesol*.
7. Ajouter l'échalote dégorgée avec son vinaigre.

— **Bouillon chaud — le geste essentiel** —

8. Faire chauffer *bouillon de volaille* jusqu'à frémissement.
9. Verser la vinaigrette sur les pommes de terre encore chaudes, mélanger délicatement à la spatule. Puis verser *****le bouillon chaud par-dessus en plusieurs fois*****, en mélangeant entre chaque ajout, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien imbibées mais qu'il ne reste plus de liquide libre au fond du saladier.

*****Pourquoi le bouillon chaud sur des PdT chaudes** : le différentiel de température détend l'amidon et permet une absorption maximale. Versé froid sur des PdT froides, le bouillon reste au fond du saladier et la salade devient aqueuse au lieu de schlönzig.***

*****Pourquoi le bouillon dilue l'acidité** : le vinaigre seul est agressif. Le bouillon corsé apporte de l'umami, du sel et de l'eau qui tamponnent l'acidité. Résultat : « acide mais pas trop », exactement ce que les bons traiteurs alsaciens recherchent.***

— **Repos — non négociable** —

10. Couvrir et laisser reposer *****à température ambiante** 2 heures*** (idéalement 3-4 h). Goûter à mi-parcours, ajuster sel/vinaigre si besoin.

*****Pourquoi pas au réfrigérateur** : le froid fige les huiles et tue les arômes. Le traiteur sort sa salade du frigo 30 min avant vente justement pour qu'elle se réveille. Si tu dois la préparer la veille, sortir 1 h avant service.***

— **Service** —

11. Juste avant de servir, ciseler *ciboulette fraîche* et *persil plat*, parsemer généreusement et mélanger délicatement.

*****Accompagnement classique** : Knacks chaudes (saucisses de Strasbourg), cervelas, ou Bretzel. Aussi parfaite avec une Tarte flambée.***

****Variantes**** : - ****Avec lardons**** : faire revenir @lardons fumes{80%g} dans une poêle, déglacer avec un trait de vinaigre et verser le tout chaud sur la salade. - ****Avec crème**** : ajouter @creme fraiche epaisse{2%càs} dans la vinaigrette (version plus moderne, plus riche, mais on perd un peu de la fraîcheur originale). - ****Avec cornichons**** : ajouter 4 cornichons aigre-doux en rondelles fines au moment du service (version familiale Julie Gri). - ****Au Melfor**** : remplacer le vinaigre de vin blanc par 3 cas de Melfor — plus traditionnel "alsacien moderne", mais profil plus sucré-vineux.

****Stockage**** : 2 jours au réfrigérateur. Sortir 1 h avant de servir et raviver avec un trait de bouillon tiède + herbes fraîches.

****Variante au jaune d'œuf dur (technique traiteur allemande)**** : certains traiteurs alsaciens et allemands utilisent l'œuf dur comme liant invisible. Cuire 2 @oeufs durs{(10 min, refroidis, écalés). Séparer jaunes et blancs. ****Écraser les jaunes à la fourchette**** avec la moutarde et le vinaigre de la vinaigrette, puis monter à l'huile en filet — on obtient une émulsion type sauce gribiche, qui s'ajoute à la vinaigrette tiède. Hacher finement les blancs et incorporer à la fin avec les herbes. La lécithine du jaune cuit donne une crémosité profonde ****sans mayonnaise ni crème****, et reste invisible dans la salade finale. Δ ****Attention DLC**** : l'ajout d'œuf cuit ramène la conservation à ****24 h maximum au réfrigérateur**** (au lieu de 2 jours) — à faire uniquement si la salade est consommée le jour même ou le lendemain.

****Variante à l'œuf dur en dés (Norddeutscher / strasbourgeoise)**** : ajouter 2-3 œufs durs en petits dés au moment du service, avec les herbes. Version plus rustique et visible. Même contrainte de DLC : 24 h.

traditionnel