

multiplicity


VILLE DE
LUXEMBOURG
www.vdl.lu

Ee Gudden

Nationalfeierdag

Cuisinons, partageons,
célébrons le 23.06!

Bonne Fête Nationale gourmande

Follow us





FR Cuisinons, partageons, célébrons !

Nous vous proposons un menu gourmand composé de spécialités luxembourgeoises. Adeptes de la cuisine, nous vous invitons à vous mettre aux fourneaux et à recréer ces recettes faciles pour faire plaisir à vos proches.

Le menu vous plaît ? Alors rendez-vous aux marchés de la Ville pour gagner une corbeille remplie d'ingrédients de base de nos recettes grâce à notre tirage au sort. Bouneweger Maart (Bonnevoie 15/06), Stater Maart (Hamilius 16/06 et 19/06) ou Glacismaart (Champ du Glacis 20/06), nos hôteses vous attendent.

Pour finir, envoyez-nous vos plus belles photos de notre menu Nationalfeierdag à web@vdl.lu et remportez un beau livre de cuisine luxembourgeoise pour découvrir davantage les recettes locales. Pour un partage instantané, n'hésitez pas à nous taguer sur les réseaux sociaux ou à utiliser le [#nationalfeierdag2021](https://twitter.com/nationalfeierdag2021)

Sur ce, ee Gudden... Nationalfeierdag !

Plus d'infos sur nationalfeierdag.vdl.lu



COUPON RÉPONSE

Nom, prénom

Adresse mail

Téléphone Infos : nationalfeierdag.vdl.lu

Déposez votre coupon dans l'urne sur notre stand aux marchés de la Ville de Luxembourg.

Cocktail

Luxemburgini

p. 5

Amuse-bouche

Mini Gromperekichelcher

p. 6

Entrée

Bouneschlupp

p. 7

Plat

Kniddelen

p. 8

Dessert

Tarte à la rhubarbe

p. 9

Café

Biscuits au crémant

p. 10

Luxemburgini

6 personnes

- › 1 bouteille de crémant luxembourgeois
- › 180g fraises
- › 2 càc d'extrait de vanille liquide
- › 100 ml de vin blanc luxembourgeois
- › 2 càs de sirop de sucre

- 1 Ecraser les fraises bien mûres à l'aide d'une fourchette ou d'un mixeur. Verser dans un bol, puis ajouter l'extrait de vanille, le sirop de sucre ainsi que le vin blanc. Laisser infuser pendant quelques heures.
- 2 Au moment de servir verser un fond de purée de fraises dans les verres et compléter avec le crémant bien frais.

Mini Gromperekichelcher

6 personnes

- > 5 pommes de terre de taille moyenne
- > 1 œuf
- > 15 g beurre
- > 60 ml huile de tournesol
- > ½ botte de persil
- > 1 échalote
- > Sel
- > Poivre
- > Noix de muscade
- > 1 pot de compote de pommes
- > 1 pot de crème épaisse

- 1 Laver les pommes de terre pour les éplucher et râper à la main ou à l'aide d'un robot de cuisine. Placer les pommes de terre râpées dans un linge sec et propre afin d'absorber toute l'humidité. Émincer le persil et les échalotes, puis mélanger tous les ingrédients mentionnés dans un bol. Ajouter l'œuf et assaisonner avec les épices, puis mélanger encore une fois.
- 2 Dans une poêle, faire chauffer l'huile et le beurre. Déposer une grande cuillère à café du mélange de pommes de terre, aplatir et frire de chaque côté pendant environ deux minutes. Ensuite, déposer les galettes dans un plat recouvert de papier essuie-tout. Répéter jusqu'à ce que tous les *Gromperekichelcher* soient prêts.
- 3 Décorer les petites galettes avec de la compote de pommes ou de la crème épaisse.

Bouneschlupp

6 personnes

- > 1 kg de haricots verts
- > 3 carottes (taille moyenne)
- > 3 pommes de terre (taille moyenne)
- > 1,5l – 2l de bouillon de légumes
- > 6 Mettwurst
- > 1 l d'eau
- > +/- 300g de lard maigre
- > 2 feuilles de laurier
- > 1 branche de livèche
- > 4 branches de persil
- > 2 càc de sarriette séchée
- > Sel
- > Poivre
- > 30g farine
- > 30g beurre

- 1 Laver les haricots et couper leurs extrémités. Peler les carottes et pommes de terre, puis couper les légumes en dés d'un cm.
- 2 Dans une casserole, faire bouillir 1 litre d'eau. Ajouter le lard maigre et réduire la température de cuisson à feu moyen. Laisser cuire pendant 30 minutes.
- 3 Ajouter les haricots, les carottes et les pommes de terre dans une grande casserole. Remplir de bouillon jusqu'à ce que les légumes soient couverts de liquide. Porter à ébullition les légumes, puis réduire la température à feu moyen. Ajouter les herbes et laisser mijoter la soupe encore quelques 40 minutes. S'il manque de liquide, ajouter davantage de bouillon.
- 4 Ensuite, ajouter le lard maigre déjà précuit et les *Mettwurst*, puis laisser mijoter encore 20 minutes.
- 5 Préparer le roux : dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter la farine et remuer sans arrêt. Rôtir jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur brun doré. Prendre un fouet et ajouter une louche de liquide de la soupe, puis remuer au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répéter ce processus jusqu'à obtention d'un liquide légèrement visqueux et brunâtre.
- 6 Finalement, sortir le lard maigre et les *Mettwurst* ainsi que les herbes de la soupe, ajouter le roux en remuant à l'aide d'un fouet. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 7 Couper le lard et les *Mettwurst* en morceaux, remettre dans la casserole avant servir.

Kniddelen

6 personnes

- > 750 g de farine
- > 300 g de lard maigre (ou des lardons)
- > Sel
- > 375 g de fromage blanc
- > 375 ml de crème fraîche
- > Optionnel : compote de pommes
- > 8 œufs

- 1 Verser la farine dans un saladier, puis former un puits au centre. Mélanger les œufs et le fromage blanc, puis ajouter dans le puits de farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et élastique ni trop épaisse ni trop liquide. Ajouter du sel.
 - 2 Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole, puis ajouter une bonne pincée de sel. A l'aide de deux cuillères à soupe, former les *Kniddelen* et les plonger l'une après l'autre dans l'eau bouillante. Les *Kniddelen* sont prêtes quand elles remontent à la surface. Égoutter les *Kniddelen* avec une écumoire et les garder au chaud. Répéter ce processus jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
 - 3 Dans une poêle, faire revenir du lard coupé en morceaux (ou des lardons). Ajouter la crème fraîche et mélanger jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse. Mélanger les *Kniddelen* et la sauce dans un plat avant de les servir.
- + Optionnel : ajouter une cuillère à soupe de compote de pommes à chaque assiette

Tarte à la rhubarbe

6 personnes

- › 125 g de beurre
- › 250 g de farine
- › 200 g de sucre
- › 3 œufs
- › 4-5 tiges de rhubarbe
(peut varier en fonction
de la taille du moule)
- › 250 ml de crème
fraîche liquide
- › Lait

Préchauffer le four à 180°

- 1** Dans un bol, mélanger le beurre et 100 g de sucre, puis ajouter 1 œuf et la farine jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Si la pâte est trop grumeleuse, ajouter une cuillère à soupe ou plus de lait jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- 2** Étaler la pâte sur du papier sulfurisé. Commencer avec un rouleau à pâtisserie, puis finir de l'aplatir avec les mains afin d'obtenir une épaisseur de 0,5 à 1 cm. Placer la pâte et le papier sulfurisé dans un moule à tarte (diamètre 26cm), puis couper les bords qui dépassent. À l'aide d'une fourchette, percer légèrement des trous dans le fond de la pâte.
- 3** Rincer et éplucher les tiges de rhubarbe puis les couper en petits cubes avant de les placer généreusement sur le fond de tarte. Dans un bol, mélanger 2 œufs, 100 g de sucre et la crème fraîche liquide jusqu'à obtention d'un mélange liquide homogène. Verser le mélange sur la rhubarbe.
- 4** Enfourner la tarte pendant environ 30 à 40 minutes. La tarte doit être dorée avant de la sortir du four.

Biscuits au crémant

6 personnes

- > 130 g de farine
- > 1 pincée de sel
- > 60 ml de crémant luxembourgeois
- > 110 g de sucre glace
- > 2 jaunes d'œuf
- > 1 càs de jus de citron
- > 1 càs d'extrait de vanille
- > 110 g de beurre
- > Zeste d'un ½ citron non traité
- > 130 g de chocolat blanc

Préchauffer le four à 200°

- 1** Dans un bol, mélanger la farine, 65 g de sucre glace et le sel. Ajouter les jaunes d'œuf, l'extrait de vanille et 65 g de beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Remettre ensuite la pâte sur le plan fariné et pétrir de nouveau pendant quelques minutes pour obtenir une boule lisse. Si la pâte est un peu trop collante, réfrigérer pendant 30 minutes.
- 2** À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien fine. Découper des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce et placer sur des plaques à cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Enfourner une plaque après l'autre pendant 10 minutes. Puis, placer les biscuits sur des grilles à pâtisserie pour les refroidir.
- 3** Hacher le chocolat blanc et faire fondre au bain marie. Mélanger 45 g de beurre et 45 g de sucre glace. Ajouter 80 g de chocolat fondu, le crémant, le zeste et le jus de citron et mélanger jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.
- 4** Badigeonner la moitié des biscuits avec la crème au chocolat blanc. Placer l'autre moitié dessus, puis appuyer légèrement. Décorer les biscuits avec le chocolat blanc fondu restant. Réfrigérer les biscuits avant de servir.

Crémant biscuits

serves 6

- > 130 g flour
- > 110 g icing sugar
- > 1 teaspoon vanilla extract
- > pinch of salt
- > 2 egg yolks
- > 110 g butter
- > 130 g white chocolate
- > 60 ml Luxembourgish crémant
- > 1 tablespoon lemon juice
- > zest from ½ organic lemon

Preheat the oven to 200°C.

- 1 In a bowl, mix the flour, 65 g of icing sugar and salt. Add the egg yolks, vanilla extract and 65 g of butter. Mix until the dough comes together. Place the dough on a floured surface and knead for several minutes into a smooth ball. If the dough is too sticky, refrigerate for 30 minutes.
- 2 Using a rolling pin, roll out the dough into a thin sheet. Use a cookie cutter to form the biscuits. Place them on baking sheets and cover with grease-proof paper. Put the baking sheets in the oven one at a time and bake for 10 minutes. Transfer the biscuits to a wire rack to cool.
- 3 Chop the white chocolate and melt over a bain-marie. Mix 45 g of butter and 45 g of icing sugar. Add 80 g of melted chocolate, the crémant, lemon zest and lemon juice and mix until the mixture takes on a smooth consistency. This is your filling.
- 4 Take a biscuit and spread some filling on it. Top with another biscuit. Continue until you have done all the biscuits. Drizzle the rest of the melted white chocolate over the biscuits. Refrigerate before serving.

Rhubarb tart

serves 6

- > 125 g butter
- > 250 g flour
- > 200 g sugar
- > 3 eggs
- > 4-5 stalks rhubarb
- (may vary based on the size of the tart pan)
- > 250 ml liquid crème fraîche
- > milk

Preheat the oven to 180°C.

- 1 In a bowl, mix the butter and 100 g of sugar. Add 1 egg and the flour and mix until smooth. If the dough is too dry, add a tablespoon of milk, or more if needed, to get the right consistency.
- 2 Place the dough on greasproof paper. Start by rolling it out with a rolling pin, and then flatten it with your hands until the sheet has a thickness of 0.5 to 1 cm. Place the greasproof paper with the dough in a tart pan (26 cm in diameter) and trim the excess dough around the edges. Gently prick the dough with a fork.
- 3 Rinse and peel the rhubarb stalks, chop into small cubes and place a generous amount of rhubarb on the dough. In a bowl, mix 2 eggs, 100 g of sugar and the liquid crème fraîche until well blended. Pour the mixture over the rhubarb.
- 4 Bake the tart for 30-40 minutes. It will be ready to take out of the oven once it starts turning a lovely golden brown.

Kniddelen

Main course

serves 6

- > 750 g flour
- > 375 g fromage blanc
- > 8 eggs
- > 300 g lard maigre (cured pork belly) or lardons
- > 375 ml crème fraîche
- > salt
- > optional : applesauce

- 1 Pour the flour into a large bowl and make a well in the centre. Mix the eggs and fromage blanc, then add to the flour and mix until the dough is well-combined and elastic, but not too thick or too thin. Add salt.
- 2 Bring a large pot of water to the boil and add a generous pinch of salt. Using two tablespoons, shape the dough into balls and drop them gently into the boiling water one at a time. When the *Kniddelen* rise to the surface, they are done. Remove the *Kniddelen* from the pot with a skimmer and keep warm. Repeat until you have used all the dough.
- 3 Cut the lard maigre into pieces (if you are not using lardons) and brown in a skillet. Add the crème fraîche and mix until the sauce is smooth. Toss the *Kniddelen* with the sauce before serving.
- + Optional: garnish each plate with a tablespoon of applesauce.

- 1 Wash the beans and cut off the ends. Peel the carrots and potatoes and chop them into 1 cm cubes.
- 2 In a pot, boil 1 litre of water. Add the lard maigre and reduce to a simmer. Cook for 30 minutes.
- 3 Put the beans, carrots and potatoes in a large pot. Pour in the stock until the vegetables are completely covered. Bring to the boil and reduce the heat. Add the herbs and let the soup simmer for approximately 40 minutes. If the mixture is too thick, add more vegetable stock.
- 4 Add the cooked lard maigre and *Mettwurst* and let simmer for another 20 minutes.
- 5 Meanwhile, prepare the roux: in a pot, melt the butter and then add the flour, stirring constantly. Cook until the mixture turns golden brown. Add a ladle of liquid from the soup and whisk until the mixture is well mixed. Repeat until you get a thickish, brownish sauce.
- 6 Remove the lard maigre, *Mettwurst* and herbs from the soup, add the roux, and whisk. Add salt and pepper to taste.
- 7 Cut the lard maigre and *Mettwurst* into pieces and put them back in the pot before serving.

- > 1 kg green beans
- > 3 medium carrots
- > 3 medium potatoes
- > 1.5–2 l vegetable stock
- > 6 *Mettwurst*
- > 1 l water
- > 1 piece lard maigre or cured pork belly (approx. 300 g)
- > 2 bay leaves
- > 1 sprig lovage
- > 4 sprigs parsley
- > 2 teaspoons dried savory herb
- > salt
- > pepper
- > 30 g flour
- > 30 g butter

serves 6

Bouneschlupp

Starter

- 1 Wash and peel the potatoes, then grate them by hand or using a food processor. Place the grated potatoes on a clean, dry cloth to absorb all the moisture. Finely chop the parsley and shallots, then combine all the ingredients in a bowl and mix thoroughly. Add the egg, season with the spices, and mix again thoroughly.
- 2 In a frying pan, heat the oil and butter. Place a large teaspoon of the potato mixture in the pan. Flatten to form a patty and fry on each side for around two minutes. Transfer the patties from the pan to a plate covered with a paper towel. Repeat until all the Gromperkichelecher are ready.
- 3 Garnish the patties with applesauce or crème fraîche.

- > 5 medium-sized potatoes
- > 1 egg
- > 15 g butter
- > 60 ml sunflower oil
- > ½ bunch parsley
- > 1 shallot
- > salt
- > pepper
- > nutmeg
- > 1 jar applesauce
- > 1 container crème fraîche

serves 6

Mini! Gromperkichelecher

Appetiser

Luxemburgini!

serves 6

- > 1 bottle Luxembourgish crémant
- > 180 g strawberries (well ripened is best)
- > 2 tablespoons liquid sugar
- > 100 ml Luxembourgish white wine
- > 2 teaspoons vanilla extract

- 1 Crush the strawberries with a fork or purée them in a blender. Pour into a bowl and add the vanilla extract, liquid sugar and white wine. Let the mixture steep for a few hours.
- 2 When you are ready to serve, pour some strawberry mixture into each glass and top up with chilled crémant.

Cocktail

Luxemburgin!

p. 5

Appetiser

Mini Gromperkichelecher

p. 6

Starters

Bouneschlupp

p. 7

Main course

Kniddelen

p. 8

Dessert

Tarte à la rhubarbe

p. 9

Coffee

Biscuits au crémant

p. 10

EN Calling all foodies!

For Nationalefeierdag, we have put together a gourmet menu of Luxembourgish specialties. So let's cook, share, and celebrate! Want to try out these recipes? At the Luxembourg City markets, we'll be giving away baskets of ingredients for these delicious dishes. The winners will be picked in a prize draw. Bouneweger Maart (Bonnevoie 15/06), Stater Maart (Hamilius 16/06 & 19/06) and Glacismaart (Champ du Glacis 20/06). Our hostesses will be on site. Send us a photo of your Nationalefeierdag feast to [webdavdlu](mailto:webdavdlu@nationalfeierdag.lu) for the chance to win a lovely cook book on Luxembourg cuisine with many more local specialties to try out. Want to share your creations directly with us social media? Simply tag us or post using [#nationalefeierdag2021](https://twitter.com/nationalefeierdag2021). Bon appétit!

For more info, go to nationalefeierdag.vdl.lu



COUPON

Phone: Infos: nationalefeierdag.vdl.lu

Mail:

Name, surname:

Drop your form in the entry box at our stand at one of the Luxembourg City markets.





Happy National Day!

Let's cook, share, and celebrate on 23 June!

Nationalfeierdag

Fe Guldén...

