



Rheinischer Döppekooche

RHÉNANIE-PALATINAT

© StockFood/Zabert Sandmann Verlag/Kramp + Gölling

Ingrédients

- 2 kg de **pommes de terre**
- 1 **petit pain**
- 1 tasse de **lait**
- 250 g de **bacon fumé**
- 2 cuillères à soupe **d'huile**
- 2 **oignons**
- 2 **œufs**
- Sel**
- Poivre**
- Noix de muscade**

Préparation

Pour préparer le Rheinischer Döppekooche, préchauffez le four à 160° C et graissez un plat allant au four avec un peu de beurre. Épluchez les pommes de terre, râpez-les finement puis essorez l'eau avec un torchon. Coupez le bacon en petits cubes ou en lanières.

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites-y revenir le bacon coupé en dés; puis retirez-le de la poêle. Faites chauffer le lait dans une casserole, trempez-y le petit pain et pressez-le. Ajoutez ensuite le lait chaud dans la casserole avec les cubes de bacon et mélangez. Ajoutez les oignons pelés et tranchés, les pommes de terre râpées et les œufs. Assaisonnez de sel, poivre et muscade et mélangez.

Versez la « pâte de pommes de terre » dans le plat de cuisson beurré et faites cuire au four préchauffé pendant environ 110 minutes à environ 200° C jusqu'à ce que la surface devienne brune. Si le Döppekooche devient trop foncé, couvrez-le de papier d'aluminium et continuez la cuisson. Servez avec une purée de pommes.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Un pinot noir juteux se marie bien avec le Döppekooche (par exemple le pinot noir 2018 de la région viticole de l'Ahr). L'arôme de la cerise et des épices équilibre parfaitement ce plat copieux.