

UN DÉJEUNER EN FAMILLE – ET SI ON CUISINAIT UN PLAT QUE TOUT LE MONDE AIME ?

Wiener Schnitzel, salade de pommes de terre et Sachertorte

Un déjeuner familial généreux, autour d'un grand classique qui fait l'unanimité, avec une organisation pensée pour profiter de ses invités.

Il y a des repas que l'on prépare avant tout pour faire plaisir.

Je reçois régulièrement ma belle-famille à la maison, mais une fois par an, je leur prépare un déjeuner un peu particulier : des Wiener Schnitzel, un plat qu'ils apprécient énormément et qui fait toujours l'unanimité autour de la table.

Cette année, après une période qui n'a pas toujours été facile, j'avais particulièrement envie de leur faire plaisir et de réunir tout le monde autour d'un bon repas.

Lorsque je reçois, je privilégie généralement des menus qui me permettent de profiter de mes invités plutôt que de passer mon temps en cuisine. Les Wiener Schnitzel font un peu exception à cette règle ! C'est un plat relativement économique lorsqu'il est préparé avec du porc, ce que je préfère, même si la recette authentique se fait avec du veau. En revanche, il demande du travail, surtout pour une grande tablée. Heureusement, en répartissant les préparations, il est tout à fait possible de rendre les choses beaucoup plus faciles.

Pour ce déjeuner, j'ai choisi d'accompagner les Wiener Schnitzel d'une salade de pommes de terre à l'autrichienne, agrémentée de fines rondelles de concombre, de la confiture d'airelles, des quartiers de citron et de terminer avec une Sachertorte servie avec de la crème fouettée.

Ma belle-mère s'était gentiment proposée pour préparer l'entrée. Sans cela, j'aurais servi un velouté de courgettes : une entrée toute simple, légère et surtout facile à préparer à l'avance, qui aurait parfaitement trouvé sa place dans ce menu.

Nous étions finalement dix-neuf autour de la table, et ce déjeuner a été une belle occasion de se retrouver.

J'ai choisi de partager ce menu avec vous sous la forme d'un dossier complet pour 8 personnes, comme ceux que je propose dans mon Espace Premium. Vous y trouverez les recettes, la liste de courses et un planning détaillé pour organiser votre repas sans stress.

Car recevoir, ce n'est pas seulement cuisiner. C'est créer une occasion de se retrouver.

Caroline Vital Ballestrem

Et si vous receviez plus souvent ?

Ce dossier gratuit vous donne un aperçu de ce que je propose dans mon Espace Premium.

Chaque mois, retrouvez un nouveau menu complet, pensé pour recevoir chez vous sans passer toute la journée en cuisine: recettes, liste de courses et plan de bataille.

Les recettes, on en trouve partout. Mais savoir quoi servir, comment tout organiser et profiter réellement de ses invités, c'est ce qui fait toute la différence.

Découvrez tous mes menus sur www.auxdelicesdecaroline.com, dans l'Espace Premium.

PLAT PRINCIPAL - WIENER SCHNITZEL (escalopes viennoises)

Ingrédients pour 8 personnes

- 1,6 kg d'escalopes de veau (ou de porc), soit environ 16 escalopes selon leur taille
- 120 g de farine
- 6 œufs
- 200 g de chapelure
- Sel aux herbes
- Poivre
- Herbes de Provence (facultatives, c'est ma touche personnelle)
- Huile d'arachide pour la friteuse

Pour la cuisson traditionnelle à la poêle :

- Environ 250 ml d'huile neutre
- 250 g de beurre, idéalement clarifié, ou un mélange des deux matières grasses
- Prévoir un peu de matière grasse supplémentaire si nécessaire, selon la taille de la poêle et le nombre de fournées.

Préparation des escalopes

1. Retirer si nécessaire l'excédent de gras des escalopes, puis les aplatir délicatement à l'aide d'un maillet jusqu'à ce qu'elles soient bien fines et d'épaisseur régulière.
2. Préparer trois assiettes creuses :
 - La première avec la farine.
 - La deuxième avec les œufs battus.
 - La troisième avec la chapelure mélangée au sel aux herbes, au poivre et aux herbes de Provence.
3. Passer chaque escalope successivement dans la farine, en retirant l'excédent, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Veiller à bien recouvrir toute la surface, sans trop tasser la panure, afin qu'elle puisse légèrement gonfler pendant la cuisson.

Cuisson à la friteuse – ma méthode préférée

1. Faire chauffer l'huile d'arachide dans la friteuse à environ 170 °C.
2. Plonger les escalopes dans l'huile chaude, par petites fournées, sans surcharger la friteuse.
3. Faire frire jusqu'à ce que les schnitzels soient bien dorés et croustillants. Les retourner si nécessaire pour obtenir une coloration uniforme. Le temps de cuisson dépend de leur épaisseur et de la friteuse utilisée.
4. Retirer les escalopes et les déposer sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent de graisse.
5. Servir les escalopes bien chaudes, accompagnées de quartiers de citron.

Cuisson traditionnelle à la poêle

1. Faire chauffer une quantité généreuse d'huile et de beurre clarifié dans une grande poêle, à environ 160–170 °C. Les escalopes doivent pouvoir cuire dans suffisamment de matière grasse sans attacher au fond.
2. Déposer délicatement les escalopes dans la poêle et les faire dorer des deux côtés, environ 3 à 5 minutes par face selon leur épaisseur.

3. Pendant la cuisson, imprimer de légers mouvements à la poêle pour que la matière grasse chaude passe sur la panure. C'est ce qui permet d'obtenir cette croûte légèrement soufflée, caractéristique des Wiener Schnitzel.
4. Retirer les escalopes, les laisser égoutter sur du papier absorbant et servir immédiatement, accompagnées de quartiers de citron.

À savoir – La cuisson des Wiener Schnitzel

Contrairement aux autres préparations de ce menu, les Wiener Schnitzel ne peuvent pas être cuits plusieurs heures à l'avance : ils perdraient leur croustillant et risqueraient de se dessécher.

En revanche, vous pouvez parfaitement les paner la veille et les conserver au réfrigérateur, séparés par du papier cuisson.

Le jour du repas, commencez la friture suffisamment tôt : comptez environ 30 à 45 minutes pour 8 personnes, et jusqu'à 1 h 30 pour une grande tablée. Maintenez les escalopes au four à 90 C, recouvertes d'une feuille aluminium, pendant que vous terminez les fournées suivantes.

ACCOMPAGNEMENT - SALADE DE POMMES DE TERRE AUTRICHIENNE

Ingrédients pour 8 personnes

- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme (pour salade)
- 2 gros oignons
- 6 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 250 ml de bouillon de légumes
- 6 c. à soupe d'huile végétale (+ un peu pour faire revenir l'oignon)
- 2 c. à café de moutarde
- Sel, poivre
- 2 pincées de sucre
- Ciboulette fraîche ciselée
- 1 concombre (facultatif)

Préparation

1. Jusqu'à deux jours à l'avance, faire cuire les pommes de terre dans leur peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir, puis les éplucher et les couper en fines tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.

Astuce : un coupe-œufs ou un coupe-champignons facilite la découpe, mais un couteau suffit également.

2. Éplucher les oignons et les couper en fines rondelles. Les faire revenir doucement dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajouter le vinaigre et le bouillon chaud, puis incorporer la moutarde et les 6 cuillères à soupe d'huile végétale. Bien mélanger pour obtenir une marinade homogène.
4. Verser cette préparation encore tiède sur les tranches de pommes de terre. Mélanger délicatement pour bien les enrober sans les écraser.
5. Assaisonner de sel, de poivre et des deux pincées de sucre. Laisser refroidir, puis conserver au réfrigérateur dans un récipient couvert jusqu'au jour du repas.
6. Sortir la salade du réfrigérateur peu avant de servir, pour qu'elle ne soit pas trop froide. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et parsemer de ciboulette fraîche ciselée.

Variante : Salade de pommes de terre autrichienne au concombre

Pour une version encore plus fraîche, j'aime ajouter du concombre coupé en rondelles très fines, idéalement à la mandoline.

Pour 8 personnes, comptez environ 1 concombre, selon sa taille.

La salade de pommes de terre peut être préparée jusqu'à deux jours à l'avance et conservée au réfrigérateur. Le jour du repas, ajoutez les rondelles de concombre, coupées aussi finement que possible, à la salade complètement refroidie.

Mélangez délicatement et terminez avec de la ciboulette fraîche ciselée.

C'est cette version que j'ai servie lors de notre dernier grand déjeuner familial, accompagnée de Wiener Schnitzel. Le concombre apporte une fraîcheur particulièrement agréable à cette salade légèrement acidulée.

DESSERT – GÂTEAU SACHER À BASE DE BLANCS D'ŒUFS

Ingrédients pour un gâteau de 24 cm (environ 14 parts)

Pour la pâte

- 140 g de chocolat noir
- 135 g de beurre
- 1 c. à café de zeste d'orange
- 9 blancs d'œufs
- 140 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 135 g de farine
- ½ c. à café de levure chimique

Pour la garniture

- 150 g de confiture d'abricots (sans morceaux)
- 4 c. à soupe de jus d'orange

Pour le glaçage

- 140 g de chocolat noir haché
- 120 g de crème liquide 20 % mat. grasse

Préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Ajouter le zeste d'orange.
2. Monter les blancs en neige avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtention d'une masse ferme mais souple.
3. Incorporer délicatement le mélange chocolat-beurre fondu aux blancs montés.
4. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'ajouter doucement à la préparation.
5. Verser dans un cercle ou un moule de 24 cm de diamètre, beurré et fariné.
6. Cuire à **165 °C (chaleur voûte et sole)** pendant 50 à 60 minutes. Laisser refroidir complètement.
7. Couper le gâteau en trois disques horizontaux.
8. Badigeonner le premier disque de jus d'orange, puis le tartiner de confiture d'abricots. Répéter avec le deuxième disque.
9. Poser le troisième disque et le recouvrir également de confiture.
10. Pour le glaçage, porter la crème à ébullition. Retirer du feu, ajouter le chocolat, laisser fondre quelques minutes, puis mélanger.
11. Verser rapidement le glaçage sur le gâteau posé sur une grille. L'excédent s'écoulera naturellement.
12. Réserver au frais. Servir idéalement avec de la crème chantilly.

Mon conseil pour recevoir

La Sachertorte est un gâteau idéal lorsqu'on reçoit, car elle se conserve plusieurs jours au réfrigérateur et peut être préparée à l'avance.

Je congèle volontiers le gâteau sans garniture ni glaçage, puis je le garnis de confiture d'abricots et le glace la veille ou l'avant-veille du repas.

Et s'il vous en reste, bonne nouvelle : la Sachertorte se congèle également très bien une fois terminée ! Il suffit de la couper en parts individuelles et de les congeler séparément. Vous pourrez ainsi en décongeler une ou plusieurs au réfrigérateur, selon vos envies.

À servir avec une généreuse cuillerée de crème chantilly fraîche.

LISTE DE COURSES – UN DÉJEUNER EN FAMILLE (8 PERSONNES)

Fruits & légumes

- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gros oignons
- 1 concombre (pour la variante de la salade de pommes de terre)
- 2 citrons pour accompagner les Wiener Schnitzel
- 1 orange pour le zeste et le jus
- 1 bouquet de ciboulette fraîche

Viande

- 1,6 kg d'escalopes de veau ou de porc, soit plus ou moins 16 escalopes selon leur taille

Produits frais & œufs

- 135 g de beurre + un peu pour le moule
- 6 œufs entiers pour la panure
- 9 blancs d'œufs pour la Sachertorte
- 120 g de crème liquide à 20 % de matière grasse pour le glaçage
- Crème entière à fouetter (min 30 % de matière grasse) pour accompagner la Sachertorte (facultative)

Épicerie & pâtisserie

- 255 g de farine (120 g pour les escalopes, 135 g pour la Sachertorte) + un peu pour le moule
- 200 g de chapelure
- 280 g de chocolat noir (140 g pour le gâteau et 140 g pour le glaçage)
- 140 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ c. à café de levure chimique
- 150 g de confiture d'abricots sans morceaux
- 250 ml de bouillon de légumes
- 6 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à café de moutarde
- 2 pincées de sucre pour la salade de pommes de terre
- Confiture d'airelles pour les escalopes viennoises

Huiles & assaisonnements

- Huile d'arachide en quantité suffisante pour la friteuse
- 6 c. à soupe d'huile végétale + un peu pour les oignons
- Sel aux herbes
- Sel
- Poivre
- Herbes de Provence

Si vous choisissez la cuisson traditionnelle à la poêle

- Environ 250 ml d'huile neutre
- Environ 250 g de beurre, idéalement clarifié, ou un mélange des deux matières grasses
- Prévoir un peu de matière grasse supplémentaire si nécessaire, selon la taille de la poêle et le nombre de fournées.

Matériel à vérifier

- Friteuse ou grande poêle
- Moule à gâteau de 24 cm de diamètre
- Mandoline pour le concombre, facultatif
- Papier cuisson pour séparer les escalopes panées
- Film alimentaire
- Papier aluminium
- Papier absorbant
- Grand plat métallique allant au four
- Grille pour glacer la Sachertorte

PLAN DE BATAILLE – UN DÉJEUNER EN FAMILLE (8 PERSONNES)

Quelques jours avant

- Faire les courses et vérifier le matériel nécessaire.
- Préparer la Sachertorte à l'avance, si souhaité. Le gâteau non garni peut être congelé.
- Prévoir sa décongélation avant de le garnir et de le glacer.

J-2 – Deux jours avant

- Préparer entièrement la salade de pommes de terre, sans le concombre ni la ciboulette. Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Garnir et glacer la Sachertorte, puis la conserver au frais.

J-1 – La veille

- Aplatir et paner toutes les escalopes.
- Les disposer dans un grand plat, en séparant les couches avec du papier cuisson. Couvrir soigneusement et réserver au réfrigérateur.
- Mettre la table et préparer les plats de service.

Jour J – Le matin

- Couper le concombre en rondelles très fines à la mandoline et l'incorporer à la salade de pommes de terre refroidie. Réserver au frais.
- Ciseler la ciboulette et la conserver pour le service.
- Couper les citrons en quartiers.
- Préparer la friteuse, le papier absorbant et un grand plat métallique allant au four.
- Sortir les plats de service et préparer la cuisine pour pouvoir travailler facilement.

30 minutes avant l'arrivée des invités

- Vérifier que tout est prêt pour la cuisson des Wiener Schnitzel.
- Préchauffer le four à 90 °C.
- Faire chauffer l'huile de la friteuse à 170 °C et selon la quantité à préparer commencer la cuisson.
- Sortir la salade de pommes de terre du réfrigérateur un peu avant de servir et rectifier son assaisonnement. Ajouter la ciboulette fraîche.
- Sortir la Sachertorte du réfrigérateur un peu avant le service.
- Préparer éventuellement la crème chantilly bien ferme.

À l'arrivée des invités

- Si pas encore fait, commencer la cuisson des Wiener Schnitzel par petites fournées.
- Égoutter les escalopes sur du papier absorbant, puis les déposer dans le plat métallique, en séparant les couches avec du papier absorbant. Les maintenir au four à 90 °C, recouvertes d'une feuille d'aluminium, pendant la cuisson des fournées suivantes.

Puis

- Servir les Wiener Schnitzel bien chauds, accompagnés des quartiers de citron, de confiture d'airelles et de la salade de pommes de terre autrichienne au concombre en plat principal.
- Et en dessert servir la Sachertorte, accompagnée de crème fouettée si souhaité.