Cuisiner à l'européenne

avec Martin & Anna

Les snacks et les entrées

Camembert pané
Croque-Monsieur
Croquettes de jambon au fromage avec ailloli
Kiflice
Pain tomate avec jambon cru
Poivrons de Padrón grillés
Saganaki du fromage de brebis

Les plats principaux

Ćevapis avec riz Djuvec et tzatzíki
Crêpes de l'Empereur
Émincé Zurichois avec Rösti
Escalope Viennoise
Galette jambon œuf fromage
Gyros avec pommes de terre au four et tzatzíki
Köttbullar
Lasagne
Moussaka
Pirogues à la viande
Quiche Lorraine
Rôti de porc avec boulettes et choucroute
Saucisse au curry et frites
Spätzle au fromage
Tortilla espagnole

Les desserts

Brioche à la cannelle
Churros
Mousse au cholocat
Panna Cotta
Poffertjes
Tiramisu
Tiramisu à la colonaise
Yaourt à la grecque

Les gateaux et les tartes

Couronne de Francfort
Gâteau à la Guinness
Gâteau à la liqueur aux œufs
Gâteau aux bleuets
Tarte aux pommes
Tarte Dobos
Vagues du Danube

Les boissons

Café glacé
Shooter Tomate-Tabasco
Bière à la bière

Mille mercis à Jean-Claude, Jacob, Alex et Sascha pour nous aider en relisant plusieurs recettes.

Petit tableau de conversion:

° Celsius	° Fahrenheit
50	122
75	167
100	212
125	257
150	302
175	347
200	392
225	437
250	482

Les snacks & les entrées

CAMEMBERT PANÉ

Nb de personnes: 2

Préparation / Cuisson: 20-30 min

4 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe de chapelure
2 œufs
2 Camembert (de 125 g chacun)
2 cuillères à soupe d'huile
4 cuillères à soupe d'airelles rouges
pain & salade

Mélanger la farine avec la chapelure dans une assiette creuse. Prendre une autre assiette creuse et y dedans battre les œufs. Tour à tour, disposer les camemberts dans les œufs et après dans la chapelure.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et laisser dorer les camemberts panés sur chaque face.

Servir avec des airelles rouges, du pain et de la salade.

« CROQUE-MONSIEUR » TRADITIONNEL

Nb de personnes: 2-3

Préparation / Cuisson: 20-30 minutes

200 g de fromage râpé (Gruyère ou Emmenthal)
8 tranches de pain de mie
4 tranches de jambon cuit
2 œufs
80 g de beurre

60 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile (de tournesol)
2 cuillères à soupe de farine
250 ml de lait
poivre

Prendre quatre tranches de pain de mie et y étaler la moitié du fromage. Recouvrir chaque tranche de pain avec une tranche de jambon cuit. Garder environ deux cuillères à soupe de fromage râpé et étaler le reste sur les tranches de jambon. Recouvrir chaque portion avec les pains restants.

Pour la sauce, prendre une casserole et faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile de tournesol et 60 g de beurre. Ajouter la farine en remuant constamment. Toujours en remuant, verser le lait petit à petit. Faire bouillir la sauce une fois. Laisser cuire ensuite sans couvercle à feux doux pendant quelques minutes jusqu'à ce que la sauce devienne visqueuse. Retirer alors la sauce du feu et y ajouter le fromage restant. Assaisonner avec du poivre.

Battre les œufs dans une assiette creuse. Tremper les Croques Monsieur de chaque côté dans les œufs battus.

Faire chauffer 80 g de beurre dans une poêle et faire dorer les Croques Monsieur sur chaque face.

Recouvrir une plaque de four avec du papier aluminium et mettre les Croques Monsieur dessus. Garnir les Croques Monsieur avec la sauce et les faire griller au four pendant quelques minutes.

CROQUETTES DE JAMBON AU FROMAGE

« Croquetas de jamón y queso »
Préparation / Cuisson: 60-90 min
Nb de personnes: 4

50 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
80 g de farine
300 ml de lait
¼ cuillère à café de muscade
25 g de fromage dur (par ex. Manchego)
3 tranches de jambon cru (Serrano)
sel & poivre

5 œufs
chapelure
farine
sel & poivre
1 l d'huile à frire

Râper le fromage. Dans une casserole faire fondre 50 g de beurre avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive à feu doux. Une fois celui-ci totalement liquéfié, ajouter 80 g de farine cuillère par cuillère en remuant en permanence afin d'obtenir une texture homogène. Toujours en remuant, verser le lait petit à petit et faire bouillir le tout un à deux minutes. Retirer du feu et assaisonner avec du sel et du poivre. Mélanger avec le fromage râpé et ¼ cuillère à café de noix de muscade râpée. Laisser refroidir.

À la fin couper le jambon en petits morceaux et les ajouter au mélange refroidi. Recouvrir la casserole et la mettre dans le réfrigérateur pour une heure.

Préparer trois assiettes creuses. Sur une assiette, battre deux œufs à la fourchette. Mettre de la farine dans la deuxième et de la chapelure dans la troisième assiette creuse. Pendant l'étape suivante, remplir les assiettes avec des œufs, de la farine ou de la chapelure si nécessaire.

Retirer le mélange du réfrigérateur. Fariner bien (!) les mains et former des petites rouleaux du mélange. Les mettre vite dans les œufs battus et dans la chapelure après. Le répéter une fois.

Ensuite faire chauffer un litre d'huile à frire dans une casserole. Tour à tour frire quelques croquettes pendant deux minutes.

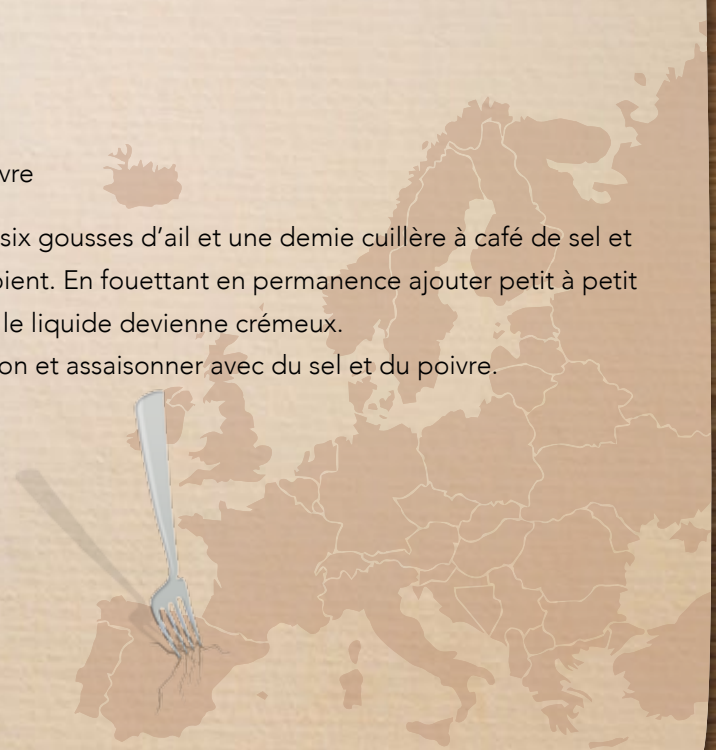
Servir avec avec de l'ailloli.

AILLOLI

« Alioli »
Préparation / Cuisson: 10 min
Nb de personnes: 4-8

100 ml de lait
6 gousses d'ail
½ cuillère à café de sel
200 ml d'huile d'olive
1 trait de jus de citron
sel & poivre

Prendre 100 ml de lait tiède, six gousses d'ail et une demie cuillère à café de sel et le fouetter tout dans un récipient. En fouettant en permanence ajouter petit à petit l'huile d'olive jusqu'à ce que le liquide devienne crémeux.
Ajouter un trait de jus de citron et assaisonner avec du sel et du poivre.



KIFLICE

Préparation / Cuisson : 90-120 minutes
Nb de personnes : 10

500 g de farine
1 œuf
50 ml de lait (tiède)
2 cuillères à soupe de sucre
½ cuillère à soupe de sel
½ dé de levure (de boulanger)
175 ml d'huile
50 g de beurre
100 g de jambon
100g de fromage
(mi-dur et aromatique)

Mettre la farine, l'œuf, le lait tiède, le sucre, le sel, la levure et l'huile dans un bol. Tout mélanger et pétrir afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser reposer au chaud pendant 60 minutes.

Préchauffer le four à 180 degrés Celsius et préparer deux plaques avec du papier parchemin.

Fariner une surface et y pétrir la pâte encore une fois. La partager en deux et étendre chaque partie afin d'obtenir des pâtes rondes de diamètre de 40 cm. Couper en huit pointes de tarte chacune des deux pâtes.

Beurrer les morceaux de pâte et y déposer au-dessus un peu de fromage et jambon. Les enrouler.

Les rouleaux devraient avoir la forme d'un croissant. Mélanger un jaune d'œuf avec un peu de lait et badigeonner les croissants avec du mélange.
Les placer sur les plaques et les faire cuire au four pendant 25-30 minutes.

PAIN TOMATE AVEC JAMBON CRU

Préparation / Cuisson: 10 min
Nb de personnes: 4

1 pain (de mie)
6 tomates
10 tranches de jambon cru (serrano)
huile de tournesol
huile d'olive
sel

Couper les tomates en deux et râper les moitiés jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu de peau. Ajouter un peu d'huile d'olive et assaisonner avec du sel.

Faire chauffer un peu d'huile de tournesol dans une poêle.

Prendre les tranches de pain de mie ou couper le pain en tranches et les faire dorer dans l'huile.

Tartiner les tranches de pain avec des tomates râpées et garnir chaque tranche de pain avec une demie tranche de jambon cru.

POIVRONS DE PADRÓN GRILLÉS

Préparation / Cuisson: 25 min

Nb de personnes: 4

400 g de poivrons de Padrón
50 ml d'huile d'olive
gros sel

Mettre les petits poivrons doux dans une plaque de four. Les arroser avec l'huile d'olive et enfourner. Faire cuire au four pendant 20 minutes. Arranger sur une assiette ou une ardoise et saupoudrer du gros sel. Servir immédiatement.

SAGANAKI DU FROMAGE DE BREBIS

Préparation / Cuisson : 25 minutes

Nb de personne : 4

300 g de fromage de brebis
2 tomates
1 pepperoni
2 gousses d'ail
150 ml d'huile d'olive
1/8 botte de persil
sel & poivre

Verser un peu d'huile d'olive dans un plat à gratin. Hacher une gousse d'ail et ajouter à l'huile. Couper le fromage et les tomates en fins et les mettre dés dans le plat à gratin. Verser la quantité restant de l'huile d'olive dans le plat à gratin. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Enfourner et faire cuire au four pendant 20 minutes.

Couper le persil. Garnir le mélange du persil et servir dans une petite assiette creuse.

Feines
Mandel-Aroma

REGO
Les plats principaux

ĆEVAPIS AVEC RIZ DJUVEC ET TZATZÍKI

Préparation / Cuisson : 60 minutes
Nb de personne : 4
Durée totale : ½-1 jour

750 g viande hachée
3 oignons
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe de poivre
1½ cuillères à soupe de paprika piquant en poudre
1½ cuillères à soupe de paprika doux en poudre
1½ cuillères à soupe de persil
1½ cuillères à soupe d'huile
3 cuillères à soupe de levure chimique
75 ml d'eau gazeuse
huile
200 g de riz
3 oignons
2 gousses d'ail
2 poivrons (rouge et jaune)
300 g de tomates pelées et concassées
huile, sel & poivre

½ concombre
400 g de yaourt grec
4 gousses d'ail
huile d'olive
sel & poivre

Hacher trois oignons et trois gousses d'ail et les mettre dans un récipient avec la viande hachée. Ajouter une cuillère à soupe de sel et de poivre, 1½ cuillères à soupe de paprika piquant en poudre, de paprika doux en poudre, d'huile et de persil. Finalement, ajouter trois cuillères à soupe de levure chimique et 75 ml de l'eau gazeuse. Bien pétrir les ingrédients pendant 10 minutes minimum. Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

Enlever la viande du réfrigérateur et former des rouleaux un peu plus grand qu'un pouce. Placer les rouleaux (« Ćevapis ») sur une assiette et les mettre dans le réfrigérateur pendant encore 12-24 heures.

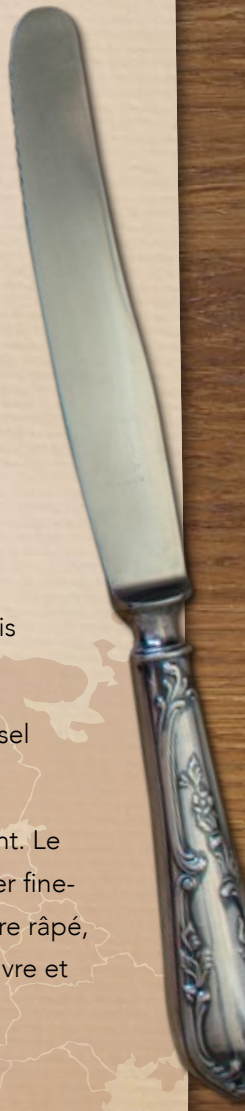
Dans une casserole, faire cuire le riz dans l'eau salée. Hacher finement trois oignons, deux gousses d'ail et les poivrons rouge et jaune. Faire revenir le tout dans une poêle bien huilée. Ajouter les tomates et laisser cuire avec couvercle pendant 15 minutes.

Dans une autre poêle, chauffer l'huile et faire sauter à feu élevé les cevapis jusqu'à ce qu'ils soient bien foncés.

Ajouter le riz au mélange tomate-poivron-oignon et assaisonner avec du sel et du poivre.

Pour preparer le tzatzíki, èplucher un demi concombre et le râper finement. Le mettre dans du papier absorbant et le presser pour l'enlever l'eau. Couper finement quatre gousses d'ail et mélanger dans un saladier avec le concombre râpé, le yaourt grec et un trait d'huile d'olive. Assaisonner avec du sel et du poivre et aussi mettre dans le réfrigérateur pendant 24 heures.

Servir quelques Ćevapis avec un peu de riz et du tzatzíki.



CRÊPES DE L'EMPEREUR

« Kaiserschmarrn »

Préparation / Cuisson: 30-45 min

Durée totale : 1 jour

Nb de personnes: 6

500 g farine de blé
5 g de sel

1½ cuillères à café de levure chimique (ca. 7 g)
10 œufs

800 ml de lait
300 g de sucre
200 ml de rhum brun
250 g de raisins secs
Zeste de citron râpé ou arôme naturel de citron
Zeste d'orange râpé ou arôme naturel d'orange
Arôme naturel de vanille Bourbon
huile
sucre glace
6 cuillères à soupe d'airelles rouges

Mélanger les raisins secs avec le rhum dans un récipient et les laisser absorber le rhum pendant un jour.

Tamiser la farine au moins une fois avec la levure chimique. Ajouter les 100 g de sucre. En remuant (direction du milieu vers l'extérieur), ajouter lentement le lait. Séparer les dix jaunes d'œuf des blancs d'œuf. Ajouter les jaunes d'œuf au mélange préparé. Mettre les blancs d'œuf et 200 g de sucre dans un autre saladier et les battre en neige. Ajouter de l'arôme naturel de citron, d'orange (ou des zestes des fruits râpés) et de vanille Bourbon au mélange. Incorporer délicatement les blancs battus en neige.

Verser assez d'huile dans une poêle afin que le fond soit couvert et faire chauffer l'huile à température moyenne. A température constante verser la pâte dans la poêle jusqu'à ce que celle-ci aie l'épaisseur d'un doigt. Avant de retourner, partager la pâte en petits morceaux.

Arranger quelques morceaux sur une assiette et saupoudrer le tout d'un peu de sucre glace. Servir avec une cuillère à soupe d'airelles rouges.

ÉMINCÉ ZURICHOIS AVEC RÖSTI

« Züri Gschnätzlets mit Rösti »

Préparation / Cuisson : 45 minutes

Nb de personne : 4

400 g d'émincé de veau
200 g de champignons
2 oignons
1 gousse d'ail
50 ml de vin blanc (sec)
100 ml de fond (de veau)
150 ml crème liquide
2 cuillères à soupe de beurre
1 kg de pommes de terre
5-10 cuillères à soupe d'huile de tournesol
sel, poivre & muscade

Faire cuire 700 g de pommes de terre avec leur peau dans de l'eau et les laisser refroidir après.

Bien laver les champignons et les couper en tranches de 5 mm d'environ. Couper finement un oignon et la gousse d'ail.

Dans une poêle faire chauffer deux cuillères à soupe de beurre avec un peu d'huile de tournesol. Faire sauter l'émincé de veau et l'oignon coupé à haute température pendant quelques minutes. Ajouter l'ail et les champignons et le tout faire revenir encore deux minutes. Déglacer la viande avec 50 ml de vin blanc. Réduire la chaleur et laisser cuire pendant 5-6 minutes.

Couper un oignon en dés et le mettre dans un récipient.

Peler les pommes de terre cuites et éplucher les 300 g de pommes de terre restantes. Les râper et ajouter au récipient avec une cuillère à soupe d'huile de tournesol.

Ajouter la crème liquide à la viande. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Laisser cuire pendant 5-10 minutes.

Verser deux cuillères à soupe d'huile de tournesol dans une poêle. Faire chauffer l'huile et faire dorer pendant 5-10 minutes 2-3 galettes (« Rösti ») formées du mélange de pommes de terre. Tourner les « Röstis » et les faire dorer de l'autre côté. Pour chaque « Rösti », utiliser 1-2 cuillères à soupe d'huile.

Servir un « Rösti » avec de la viande.

ESCALOPE VIENNOISE

« Wiener Schnitzel »

Préparation / Cuisson : 60 minutes
Nb de personne : 4

- 4 escalopes de veau
- 2 cuillères à soupe de crème fouettée
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 150 g de chapelure
- 200 g de beurre clarifié
- 1 citron
- sel & poivre
- 400 g de pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 100 ml de lait
- sel, poivre & muscade
- 1 oignon
- 150 g de lardon
- 250 g d'haricots verts

Couper les haricots verts et le faire cuire pendant 30 minutes dans l'eau. Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans une casserole de l'eau salée.

Éplucher et couper finement l'oignon. Faire revenir dans une poêle. Ajouter les lardons et passer à l'eau froide les haricots. Les mettre ensuite dans la poêle et faire sauter le tout.

Peler les pommes de terre.

Préparer trois assiettes creuses. Sur une assiette, mélanger à la fourchette la crème fouettée avec les œufs. Mettre la farine dans la deuxième et la chapelure dans la troisième assiette creuse.

Recouvrir les escalopes de deux côtés de film alimentaire transparent. Les aplatir en les frappant à l'aide d'un maillet ou à la main. Enlever le film et assaisonner de deux côtés avec du sel et du poivre.

Enrober de farine les escalopes de deux côtés en les déposant sur l'assiette. Les secouer doucement pour enlever l'excédent et les plonger dans l'œuf. Ensuite enrober de chapelure jusqu'à ce qu'elle colle à la viande.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une grande poêle et faire dorer les escalopes de chaque côté pendant cinq minutes.

Mettre 1 cuillère à soupe de beurre dans un bol. Ajouter les pommes de terre. Écraser les pommes de terre en ajoutant peu à peu le lait. Terminer quand la consistance est désirable. Assaisonner avec du sel, du poivron et de la noix de muscade râpée.

Couper le citron en tranches.
Servir l'escalope avec une tranche de citron, des pommes de terre écrases.

GALETTE JAMBON ŒUF FROMAGE

Préparation / Cuisson: 60-90 min

Nb de personnes: 2-4

25 ml de lait
60 g de beurre doux
1 œuf
70 g de farine de blé
55 g de farine de sarrasin (blé noir)
2 pincées de sel

4-6 tranches de jambon
4 œuf
150 g de fromage râpé (de Gruyère, d'Emmenthal)
sel & poivre

Dans un bol, réunir les farines et le sel. Casser l'œuf et mélanger grossièrement, puis ajouter progressivement le lait tout en fouettant énergiquement.
Dans une poêle, faire fondre le beurre, puis l'ajouter à l'appareil. Laisser ensuite reposer au frais pendant 45 minutes.

Couper les tranches de jambon en morceaux. Si vous ne possédez pas d'une crêpière procéder comme suivant pour réaliser des crêpes.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle à crêpes ou dans une poêle pas trop profonde. Verser assez de l'appareil pour une crêpe dans la poêle et le faire dorer d'une côté. Tourner la crêpe et casser un œuf au centre. Assaisonner avec du sel et du poivre et partager une tranche de jambon et un peu de fromage autour de l'œuf. Faire cuire avec couvercle jusqu'à ce que le blanc d'œuf et l'autre côté de la crêpe soient cuits. Parsemer de fromage râpé et servir aussitôt.

Renouveler l'opération pour les autres crêpes.

GYROS AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR ET TZATZÍKI

Préparation / Cuisson : 60 minutes

Nb de personne : 4

Durée totale : ½-1 jour

1 kg de cou de porc
2 cuillères à soupe de fécule
3 cuillères à soupe d'origan sec
1 cuillère à café de persil sec
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de poivre de Cayenne
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre
1 cuillère à café de paprika doux en poudre
1 cuillère à café de sucre
1/4 botte de romarin
1/4 botte de thym
1 trait de muscade

1 citron (avec peau mangeable/non traité)
2 oignons
200 ml d'huile d'olive
½ concombre
400 g de yaourt grec
4 gousses d'ail
huile d'olive
sel & poivre
1 kg de pommes de terre
50 ml d'huile d'olive
¼ botte de romarin
¼ botte de thym
poivre de Cayenne
poudre de chili
paprika doux en poudre
marjolaine
sel & poivre

Congeler la viande quelques heures en avance pour mieux pouvoir la couper.

Éplucher les oignons, les couper en deux et en fines demi-rondelles après. Hacher une ¼ botte de romarin, une ¼ botte de thym sans tige et deux gousses d'ail. Mettre le tout dans un récipient. Ajouter deux cuillères à soupe de fécule, trois cuillères à soupe d'origan sec, un trait de noix de muscade râpée, une demi cuillère à soupe de poivre et une cuillère à café respectivement de persil sec, de poivre de Cayenne, de cannelle, de sel, de paprika doux en poudre et de sucre.

Si nécessaire, enlever le gras indésirable de la viande et la couper en fines tranches. Ajouter au mélange d'épices et bien pétrir le tout.

Presser le citron et râper la moitié de sa peau. La mélanger avec 200 ml d'huile d'olive dans une assiette creuse. Ajouter le liquide à la viande épicée et pétrir le tout encore une fois. Mettre le gyros dans le réfrigérateur pendant 12-24 heures. Pour preparer le tzatzíki, èplucher un demi concombre et le râper finement. Le mettre dans du papier absorbant et le presser pour l'enlever l'eau. Couper finement quatre gousses d'ail et mélanger dans un saladier avec le concombre râpé, le yaourt grec et un trait d'huile d'olive. Assaisonner avec du sel et du poivre et aussi mettre dans le réfrigérateur pendant 24 heures.

Brosser les pommes de terre et les couper en quatre. Dans un bol et mélanger 50 ml d'huile d'olive, ¼ botte de romarin, ¼ botte de thym, du poivre de Cayenne, poudre de chili, du paprika doux en poudre, de la marjolaine, du sel et du poivre. Placer les pommes de terre sur 1-2 plaques de four recouverte de papier de cuisson. Lustrer les pommes de terre avec l'huile épicée. Laisser reposer pendant 15-30 minutes. Enfourner et faire cuire au four pendant 30-45 minutes.

Enlever le gyros du récipient et le placer sur papier absorbant. Laisser égoutter l'huile.

Faire sauter la viande dans une poêle sans l'huile supplémentaire.

Servir la viande avec des pommes de terre au four et du tzatzíki.

KÖTTBULLAR

Préparation / Cuisson : 45 minutes

Nb de personne : 4

400 g de viande hachée
400 g de pommes de terre
250 g de petit-pois
1 œuf
2 oignons
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de chapelure
5 cuillères à soupe de lait
4 cuillères à soupe de farine
8 cuillères à soupe de crème liquide
½ botte de ciboulette
sel & poivre
125 g d'airelles rouges

Couper les oignons en dés et la ciboulette finement.

Prendre une casserole et faire chauffer de l'eau salé. Éplucher et faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Mélanger la viande hachée, trois cuillères à soupe de chapelure et quatre cuillères à soupe de crème liquide et former une masse. Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire revenir un oignon. Ajouter l'oignon à la viande hachée. Assaisonner avec du sel et du poivre. Façonner des boulettes. Verser de l'huile dans la poêle et faire frire les boulettes à la moyenne chaleur.

Dans une casserole, faire chauffer une cuillère à soupe de beurre. Ajouter des petit-pois et faire cuire à basse température pendant 15 minutes.

Enlever les boulettes de la poêle. Mettre le deuxième oignon coupé dans la poêle et faire revenir l'oignon dans le fond pendant deux minutes. Déglacer avec quatre cuillères de farine. Remuer un peu. Mélanger 250 ml d'eau avec le bouillon de légumes en poudre. Ajouter 250 ml le bouillon de légumes aux oignons.
Remuer et ajouter la ciboulette coupée. Retirer de la chaleur.

Servir avec des airelles rouges.

LASAGNE

Préparation / Cuisson: 180-240 min

Nb de personnes: 4

300 g de farine
100 g de semoule de blé dur
2 œufs
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café d'huile d'olive

500 g de viande hachée (bœuf haché)
50 g de lardon
400 g de tomates pelées
400 g de tomate
1 carotte
2 oignons printaniers
1 oignon
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
100 ml de vin rouge
2 branches de thym
1 branche de romarin
50 g de beurre
sel & poivre

100 g de beurre
75 g de farine
850 ml de lait
1 trait de muscade
sel & poivre

150 g de mozzarella
150 g de parmesan

Éplucher et couper en fins dés la carotte, les oignons printaniers, l'oignon et les gousses d'ail. Prendre une casserole profonde et faire revenir le lardon dans un peu d'huile. Ajouter la viande hachée et encore faire revenir pendant 3-4 minutes. Ajouter du concentré de tomates, remuer le mélange et après une minute ajouter les légumes coupés en dés. Tout faire cuire à la basse chaleur pendant 5-6 minutes en remuant en permanence.

Déglacer la viande avec le vin et faire cuire brièvement jusqu'à ce que le liquide soit vaporisé.

Laver et couper en dés les tomates. Ajouter les tomates et les tomates pelées à la viande. Mettre les herbes (thym et romarin) dans la casserole et réduire la chaleur. Laisser cuire pendant deux heures environ. Remuer occasionnellement.

Mettre 200 g de la farine et 100 g de la semoule de blé dur dans un bol. Au milieu, former un creux et y verser deux cuillères d'eau et deux œufs. Remuer délicatement les œufs avec le reste. Fariner une surface, enlever la masse du bol et pétrir la pâte sur la surface pendant 5-10 minutes. Enrouler la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Peu à peu, prendre des parties de la pâte. Au cas où vous ne posséderiez pas une machine à pâtes, prendre un rouleau à pâtisserie (ou une bouteille en verre) pour abaisser la pâte. Avec une machine à pâtes, fariner la machine et la pâte et cylindrer la pâte dans plusieurs (2-4) étapes pour la faire moins et moins épaisse. Fariner la pâte et la machine

occasionnellement. À la fin, la pâte devrait avoir une épaisseur de 3-5 mm. Couper à une longueur de 10 cm environ. Ne pas empiler les pâtes. Faire chauffer de l'eau salé et cuire chaque pâte pendant 30 secondes et les refroidir dans l'eau froide après. Les enlever délicatement de l'eau froid et les mettre sur un essuie-mains.

Mettre le beurre dans le ragoût et l'assaisonner avec du sel et du poivre.

Pour la sauce béchamel, prendre une casserole et y faire chauffer le beurre. Ajouter la farine et faire revenir brièvement en remuant en permanence. Toujours en remuant, verser le lait peu à peu. Faire bouillir la sauce et assaisonner avec du sel et du poivre. Retirer de la chaleur.

Prendre un plat à four et l'huiler et y verser un peu de la sauce béchamel. Commencer la première couche des pâtes. Recouvrir avec du ragoût et de la sauce béchamel ensuite. Former une deuxième couche des pâtes et recouvrir encore une fois avec du ragoût et de la sauce béchamel ensuite.

Répéter jusqu'à 3-4 cm sous la surface du plat à four. Recouvrir avec de la sauce béchamel.

Trancher la mozzarella et râper le parmesan. Étaler le fromage sur la lasagne. À volonté, mettre un peu de beurre au-dessus.

Couvrir avec du papier aluminium et enfourner pendant 25 minutes. Enlever le papier aluminium et laisser dans le four pendant 15 minutes.

Canon
1/6
7.1
102-6489
ISO
DISP.
SET
AF
MENU
WB

MOUSSAKA

« Μουσακάς »

Préparation / Cuisson: 120-180 min

Nb de personnes: 4

- 1 kg d'aubergines
- 3 grosses tomates
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- ½ verre d'olives vertes, dénoyautées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 500 g de viande hachée (Bœuf et/ou Agneau haché)
- 3 cuillères à soupe de vin rouge, sec
- 300 g de pommes de terre
- 1 botte de persil à feuille plate
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillère à café d'origan séché
- ½ cuillère à café de cannelle moulu
- sel & poivre
- poivre de Cayenne

- 1 pincée de sucre
- 1 citron (avec peau mangeable / non traité)
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- ½ l de lait
- 100 g de fromage de brebis
- poivre
- paprika doux en poudre
- muscade

Couper les aubergines en tranches longues et d'une épaisseur de l'ordre ½ à 1 cm. Les placer sur une assiette et saupoudrer avec du sel. Laisser tel quel pendant 30 minutes.

Bien laver les tomates. Retirer délicatement la queue. Couper une croix peu profonde sur le dessous des tomates. Mettre une casserole d'eau à bouillir et placer les dans l'eau chaude. Dès que la peau commence à se détacher, retirer les tomates de la casserole et mettre les dans un bol d'eau froide. Quand les tomates sont suffisamment froides, peler les avec les doigts ou avec un couteau. Alors les couper en dés.

Couper les échalotes en dés et hacher finement les gousses d'ail.

Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile et ajouter les échalotes et l'ail. Faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter la viande hachée. Avant que la viande soit complètement brune, ajouter le vin et les dés de tomates. Couper les olives en rondelles et ajouter les aussi. Laisser cuire jusqu'à ce que le jus soit évaporé.

Éplucher, laver et couper en tranches fines les pommes de terre. Laver les tranches d'aubergines préalablement préparées. Sécher les tranches avec du papier essuie-tout.

Déposer les tranches d'aubergines et de pommes de terre sur deux plaques de four recouverte de papier de cuisson. Badigeonner les tranches avec d'huile et le faire griller le tout au four pendant huit minutes.

Émincer finement le persil et incorporer le avec le concentré de tomates à la viande hachée. Ajouter ensuite l'origan et la cannelle. Puis assaisonner l'ensemble avec du sel, du poivre, du poivre de Cayenne, du paprika doux en poudre et du sucre. Laisser cuire à faible chaleur encore quelques minutes.

Recouvrir le fond de votre plat avec une partie des aubergines. Saler légèrement et arroser avec du jus de citron. Étaler la préparation à base de viande hachée sur les aubergines et recouvrir le tout avec la deuxième partie des tranches d'aubergines. Finalement, disposer les tranches de pommes de terre sur le dessus. Saler et arroser avec du jus de citron une nouvelle fois.

Maintenant préparer la sauce béchamel. Faire chauffer le beurre dans une casserole à feu doux. Une fois celui-ci totalement liquéfié, ajouter la farine et faire revenir brièvement en remuant constamment jusqu'à obtenir une texture pâteuse. Toujours en remuant, verser le lait petit à petit. Faire bouillir la sauce une fois. Laisser cuire ensuite sans couvercle à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce que la sauce devienne visqueuse. Couper le fromage de brebis en dés et ajouter le à la sauce. Réduire la nouvelle préparation obtenue en purée. Assaisonner alors la purée avec du sel, du poivre, de la muscade, du jus de citron et un peu de zeste de ce même agrume.

Étaler la garniture ainsi obtenue sur les tranches de pommes de terre et enfourner la moussaka pendant 45 minutes à 180 degrés Celsius.

PIROGUES À LA VIANDE

« Pirogie ruskie »

Préparation / Cuisson: 45-60 min

Nb de personnes: 4

600 g de farine
1 œuf
1 cuillère à soupe d'huile
230 ml d'eau tiède
200 ml de crème aigre
250 g de viande hachée
2 oignons
sel & poivre

Mettre la farine, l'œuf, l'huile et un peu de sel dans un saladier. Ajouter petit à petit de l'eau tiède et pétrir le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile et faire dorer la viande hachée pendant deux à trois minutes. Retirer la poêle du feu et assaisonner la viande avec du sel et du poivre.

Fariner le plan de travail et abaisser la pâte sur une épaisseur de trois millimètres. Découper la pâte à l'aide d'un grand verre en disques.

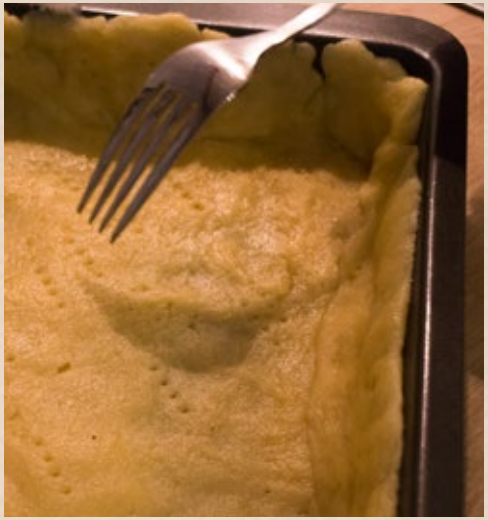
Placer un peu de viande hachée au milieu de chaque morceau de pâte, puis plier les disques afin de former des chaussons. Bien presser le pourtour avec une fourchette pour sceller les pirogues.

Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole et faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.

Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons. Puis faire dorer les oignons dans la poêle et faire cuire plusieurs pirogues dans la casserole. Après quelques minutes, enlever manuellement à

l'aide d'une louche ou d'un écumoire les pirogues qui sont remontées à la surface. Répéter le processus avec les autre pirogues.

Garnir les pirogues avec de l'oignon doré. Les servir avec une cuillère à soupe de crème aigre.



QUICHE LORRAINE

Préparation / Cuisson: 60-75 min

Nb de personnes: 4

- 2-3 oignons
- 200 g de lard (maigre)
- 250 g de yaourt grec
- 250 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 120 g de beurre
- 250 g de farine
- muscade
- sel & poivre

Mélanger le beurre, un œuf, toute la farine, un peu de sel et du poivre dans un récipient. Pétrir le tout. Si nécessaire, ajouter 2-3 cuillères à soupe d'eau.

Étaler la pâte et la placer dans un plat à gratin. Couper la pâte qui déborde du plat.

Piquer le fond de la pâte avec une fourchette. Couvrir la pâte avec papier de cuisson.

Mettre le plat à gratin dans le four et faire cuire la pâte pendant 10 minutes à 180 degrés Celsius. Enlever le papier de cuisson et continuer à faire cuire au four pendant 10 minutes.

Couper le lard et les oignons en dés. Faire cuire le lard et les oignons avec un peu de beurre pendant quelques minutes dans une poêle.

Mettre le lard et les oignons dans un saladier et ajouter les œufs, la crème fraîche et le yaourt. Assaisonner avec du sel et du poivre et remuer.

Enlever le plat à gratin du four et le remplir avec la masse justement préparée.

Faire cuire la quiche dans le four pour 45 minutes à 180 degrés Celsius.

RÔTI DE PORC AVEC BOULETTES ET CHOUCROUTE

« Schweinebraten mit Knödeln und Sauerkraut »

Préparation / Cuisson: 180-210 min

Nb de personnes: 4

1 kg de rôti de porc
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de kummel
¼ de céleri-rave
1 carotte
persil
fond pour rôtis
sel & poivre

2 baguettes (de la veille)
200 ml de lait (tiède)
250 g de pommes de terre
1 oignon
4 œufs
90 g de beurre
persil
sel, poivre & muscade

500 g de choucroute
1 oignon
1 pomme (ou poire)
1 cuillère à soupe de beurre clarifié
250 ml de cidre
2 cuillères à soupe de sirop de pomme (ou de poire)
sel

Éplucher des pommes de terre et les faire cuire dans l'eau salée. (Retirer du feu et laisser refroidir après.)
Préchauffer le four à 150 degrés Celsius et faire bouillir un demi litre d'eau dans une casserole.

Dans une assiette creuse mélanger le kummel avec du sel et du poivre. Badigeonner le rôti des tous côtés de ce mélange et placer la viande dans un plat à gratin. Verser l'eau bouillant dans le plat et faire cuire au four pendant une heure.

Pendant ce temps, éplucher un oignon et la pomme. Les hacher finement et faire revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe de beurre clarifié. Ajouter la choucroute, les 250 ml de cidre et deux cuillères à soupe de sirop de pomme. Assaisonner avec du sel. Laisser cuire avec couvercle à faible chaleur pendant une heure. (Retirer du feu et laisser refroidir après.)

Puis, couper les baguettes en dés de 1 cm de côté et les mettre dans un saladier. Verser 200 ml de lait tiède dessus et laisser tremper le pain pendant 15 minutes. Éplucher et couper un oignon et hacher du persil. Faire revenir l'oignon et du persil haché dans une poêle avec une cuillère à soupe de beurre. Fouetter 70 g de beurre afin d'obtenir une masse crémeuse. Séparer les quatre jaunes d'œuf des blancs d'œuf. Ajouter les jaunes au beurre crémeux et, dans un autre récipient, battre les blancs d'œuf en neige. Râper les pommes de terre cuites et refroidies. Mélanger les pommes de terre, le pain trempé, l'oignon et le persil, le beurre et les jaunes d'œuf dans un grand saladier. Ensuite incorporer les blancs d'œufs. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.

Éplucher et couper un oignon, les gousses d'ail, la carotte et le céleri-rave. Laver quelques brins de persil. Retirer le plat du four, tourner le rôti, étaler les légumes,

l'ail et le persil autour de la viande. Si nécessaire rajouter un peu d'eau. Enfourner à nouveau et faire cuire au four pendant une heure et quart.

Beurrer un essuie-mains et étaler le mélange préparé au milieu afin de former un rouleau de 6 cm de diamètre. Envelopper le rouleau dans l'essuie-mains et nouer à l'aide d'une ficelle à droit et à gauche. Former une dragonne de ficelle sur chaque côté pour y fixer une cuillère en bois. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole assez grande pour le rouleau formé.

Une fois que l'eau bouille, réduire la chaleur et fixer les deux cuillères en bois à droit et à gauche de la casserole afin de la pâte entre dans l'eau (voir l'image). Faire cuire à feu moyenne pendant 45 minutes.

Dans un verre mélanger une cuillère à café de sel avec quatre cuillères à soupe d'eau. Retirer le plat du four et lustrer le rôti avec de l'eau salée. Augmenter la température du four à 220 degrés Celsius, si nécessaire verser encore un peu d'eau dans le plat à gratin et faire cuire au four une dernière fois pendant 20 à 30 minutes.

Enlever le plat du four et presser à travers une passoire le mélange eau-légumes dans une casserole. Ajouter un peu d'eau et du fond pour rôtis pour faire une sauce. Remuer constamment et le faire bouillir une fois.

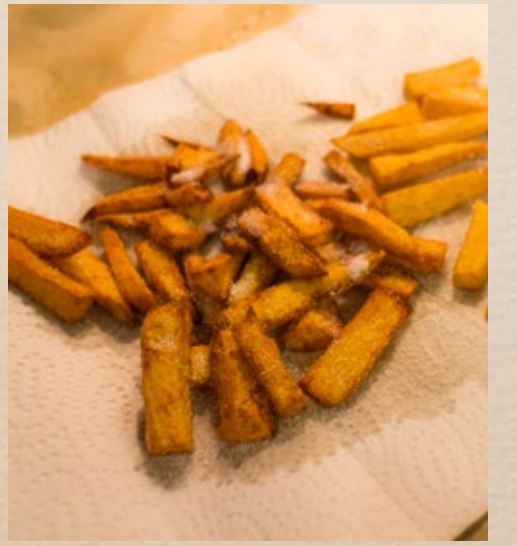
REGO

SAUCISSE AU CURRY ET FRITES

« Currywurst Pommes »

Préparation / Cuisson : 60-75 minutes

Nb de personnes : 4



4 saucisses
3 poivrons
1 échalote française
2-3 gousses d'ail
100 g de pâte de tomate
2 cuillères à café de bouillon de légumes en poudre
1 piment fort
100 g de sucre
4 cuillères à café de poudre de curry (piquant)
3 cuillères à café de paprika en poudre
4 cuillères à soupe de vin blanc
sel & poivre
600 g de pommes de terre
6 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 l d'huile à frire
gros sel

Éplucher, bien laver et couper en frites de 5 cm les pommes de terre. Faire bouillir quatre litres d'eau avec du vinaigre. Blanchir les frites pendant 6-8 minutes au maximum. Faire égoutter l'huile en plaçant les frites sur du papier de cuisson pendant quelques minutes. Les sécher un peu à l'aide du papier.

Faire chauffer l'huile à frire dans une grosse casserole. Utiliser une écumoire pour faire frire une poignée de frites à la fois. Laisser les frites dans l'huile pendant 30-40 secondes et enlever ensuite. Faire égoutter sur du papier de cuisson. une fois les pommes de terres frites, laisser les reposer pendant 30 minutes.

Éplucher l'échalote française et les gousses d'ail et les couper en dés fins. Ensuite laver et couper les poivrons en dés.

Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'échalote et les gousses d'ail pendant quelques minutes. Ajouter les poivrons et le sucre et assaisonner avec du sel et du poivre.

Couper finement le piment fort et le mettre dans la casserole avec la pâte de tomate. Remuer fortement.

Avant que les ingrédients brûlent, déglacer avec du vin blanc et assaisonner avec du curry en poudre. Faire bouillir un litre d'eau avec du bouillon de légumes en poudre et l'ajouter à la sauce. Faire cuire tout ensemble pendant quelques minutes.

Retirer la sauce du feu et réduire le tout en purée.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire sauter les saucisses pendant 5-10 minutes.

Faire chauffer l'huile une deuxième fois refrire les pommes de terres une portion à la fois pendant trois minutes. Mettre les frites dans un bol, saler avec du gros sel.

Couper en disques les saucisses, ajouter la sauce et saupoudrer d'un peu de curry en poudre.

SPÄTZLE AU FROMAGE

« Käsespätzle »

Nb de personne : 4
Préparation / Cuisson : 45 minutes

400 g de farine
4 œufs
150 ml d'eau
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe d'huile
muscade

250 g de fromage « Bergkäse » (fromage mi-dur et aromatique)
2 oignons
½ botte de persil

Dans un saladier, mettre la farine, incorporer les œufs, puis l'eau. Ajouter le sel, de l'huile et une pincée de noix de muscade râpée. Mélanger votre préparation. Laisser reposer la pâte pendant 15 à 30 minutes.

Pendant ce temps, émincer les oignons, couper finement le persil et râper le fromage.

Mettre un peu d'huile dans une poêle et saisir les oignons à feu vif.

Huiler une plaque de four et préchauffer le four à 50 à 100 degrés Celsius.

Après avoir laissé reposer la pâte, faire chauffer dans une casserole 2 à 3 litres d'eau bien salée. Prendre ensuite une planche à découper et déposer y une partie de la pâte. A l'aide d'un couteau, faites glisser délicatement des petits morceaux de pâte dans l'eau frémissante (comme sur l'image). Alternativement, utiliser un outil approprié comme illustré.

Après quelques minutes, enlever manuellement à l'aide d'une louche ou d'un écumoire les pâtes qui sont remontées à la surface. Au fur et à mesure, disposer les pâtes dans la plaque de four, garnir les avec du fromage et des oignons et conserver l'ensemble au four pour garder la chaleur. Répéter l'opération autant que nécessaire en fonction de la pâte qu'il vous reste. À la fin, laisser dans le four pendant quelques minutes.

Enfin, avant de servir, ajouter le persil.

TORTILLA ESPAGNOLE

Préparation / Cuisson: 40-50 min
Nb de personnes: 4

600 g de Pommes de terre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ botte de persil à feuille plate
6 œufs
80 ml de lait
sel, poivre & muscade

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Laisser refroidir, ensuite, peler les pommes de terre et les couper en grosses tranches de ½ cm. Enfourner les tranches avec une poêle résistante à la chaleur du four et la laisser dedans pendant 6-8 minutes.

Couper le persil.

Préchauffer le four à 160-180 degrés Celsius.

Dans un récipient, mélanger le lait, les œufs et le persil en remuant. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée. Ajouter des pommes de terre. Huiler à nouveau la poêle et verser le contenu du récipient dans la poêle et mettre la poêle sur la grille au milieu du four pendant 20-25 minutes.

Tester avec une cuillère à café si le mélange lait-œufs est encore baveuse. Si c'est le cas, laisser au four pendant cinq minutes.

Placer une assiette sur la poêle et retourner le tout afin que la tortilla tome sur l'assiette.

Servir comme morceau de gateau.

Rote Herzen
Linzer
Mailänder
Böden mit Rand
Makronenböden
Tortelett
Mürbeböden
Böden Hayartz
Obstböden
Apfelstrudel
Strudel Rumchen
Plunder
Plundendeckel

Life is short.
Eat dessert first!

BRIOCHE À LA CANNELLE

« Kanelbullar »

Préparation / Cuisson: 120 min
Nb de personnes: 12-16

40 g de levure
500 ml de lait
1 kg de farine
200 g de beurre
170 g de sucre
2 œufs
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de kardamom

100 g de pâte d'amandes
100 g de beurre
100 g de sucre
2½ cuillères à soupe de chapelure
1 cuillère à soupe de cannelle

1 œuf
1 pincée de sel
sucre en grains

Faire chauffer 500 ml de lait jusqu'à ce qu'il soit tiède, puis dissoudrer la levure petit à petit dans lait tiède. Tamiser la farine dans un saladier et ajouter le lait. Ajouter l'un après l'autre, les autres ingrédients de la pâte: 1 kg de farine, 200 g beurre, 170 g de sucre, deux œufs, une cuillère à café de sel et une cuillère à soupe de cardamome concassée. Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Si nécessaire ajouter encore un peu de farine.

Couvrir le saladier avec un essuie-mains et laisser reposer pendant 30 minutes. Pendant ce temps, râper la pâte d'amandes et mélanger avec 100 g de beurre, 100 g de sucre, deux et demie cuillères à soupe de chapelure, une cuillère à soupe d'eau et une cuillère à soupe de cannelle.

Fariner le plan de travail, mettre la pâte dessus et la partager en deux. Étaler les deux moitiés de pâte et étaler le mélange préparé à la base d'amandes au-dessus.

Badigeonner les bords de la pâte d'un peu d'eau et l'enrouler. Couper les rouleaux en tranches de 2-3 cm et les mettre sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson. Aplatir les tranches un tout petit peu à la main. Recouvrir tout d'un essuie-mains et laisser reposer 20-30 minutes.

Préchauffer le four à 250 degrés Celsius. Battre un œuf avec mélanger avec une demie cuillère à café d'eau. Dorer les tranches et les faire cuire au four pendant 7-8 minutes.

CHURROS

Nb de personne : 4

Préparation / Cuisson : 30-45 minutes

300 g de farine
3 cuillères à soupe de beurre
3 œufs
sel
4 cuillères à café de sucre
4 cuillères à café de cannelle
1 l d'huile à frire

Faire bouillir un demi litre d'eau avec trois cuillères à soupe de beurre et ajouter une pincée de sel.

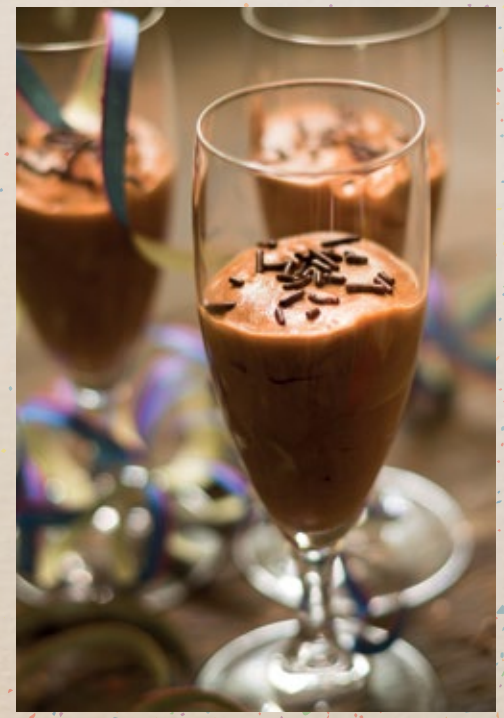
Réduire la chaleur et ajouter à travers une passoire peu à peu la farine en remuant en permanence jusqu'à ce que la pâte devienne un appareil homogène.

Battre les œufs et les incorporer à l'appareil. Le verser dans une poche à douille.

Prendre deux assiettes et mélanger deux cuillères à café de sucre et de cannelle sur chacune.

Chauffer l'huile dans une casserole. À l'aide de la poche à douille, verser des bouts de 5-10 centimètres dans l'huile et couper l'appareil après à l'aide d'un couteau. Les frire pendant quelques minutes.

Enlever les churros à l'aide d'une écumoire et les rouler sur une assiette préparée avec du sucre et de la cannelle.



MOUSSE AU CHOLOCAT

Préparation / Cuisson : 20 minutes
Durée totale : 1 jour
Nb de personne : 8

160 g de chocolat de couverture noir (teneur en cacao : >50 %)
30 g de beurre
20 ml de Cognac, Rhum ou comparable
60 ml de jaune d'œuf (ca. 3 œufs)
400 ml de crème liquide

Faire fondre à la basse chaleur le chocolat de couverture avec 30 g de beurre au bain-marie.

Séparer bien les jaunes d'œuf de blanc d'œuf. Verser l'alcool dans un bol et mélanger en remuant avec les jaunes d'œuf. Y ajouter le chocolat et le beurre une fois qu'ils sont fondus.

Battre la crème liquide et incorporer avec précaution.

Mettre dans le réfrigérateur pour 1-1½ jours.

PANNA COTTA

Préparation / Cuisson : 15 minutes
Durée totale : 180 minutes
Nb de personne : 6

550 ml de crème liquide
50 ml de lait
1 gousse de vanille
120 g de sucre
5 feuilles de gélatine

250 g de griottes (ou myrtilles, framboises)
150 g de sucre
200 ml d'eau
2 feuilles de gélatine

Ramollir cinq feuilles de gélatine dans un petit récipient rempli d'eau froide en les ajoutant feuille par feuille. Les laisser dedans pendant 5-10 minutes.

Verser la crème liquide, le lait et 120 g de sucre dans une casserole. Fendre la gousse de vanille dans la longueur et gratter la pulpe. La mettre dans la casserole et le faire cuire tout.

Prendre la gélatine feuille par feuille, les presser et ajouter dans la casserole. Remuer et laisser cuire à la température modérée pendant deux minutes.

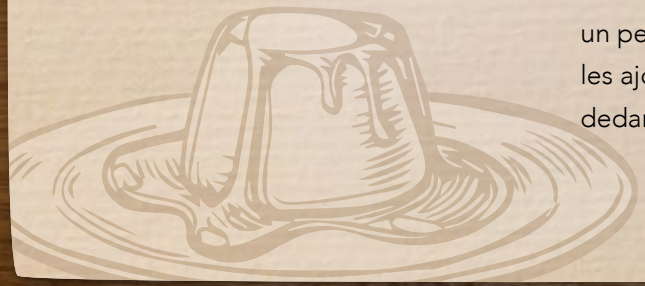
Presser le mélange à travers une passoire dans des verres et mettre les verres dans le réfrigérateur pendant 2-3 heures.

Ramollir deux feuilles de gélatine dans un petit récipient rempli d'eau froide en les ajoutant feuille par feuille. Les laisser dedans pendant 5-10 minutes.

Préparer une casserole avec 200 ml d'eau et faire chauffer. Ajouter les fruits et 150 g de sucre. Laisser cuire à feu moyenne pendant 15 minutes.

Prendre la gélatine feuille par feuille, les presser et ajouter dans la casserole. Laisser refroidir et presser à travers une passoire dans un récipient.

Enlever la Panna Cotta du réfrigérateur. Mettre les verres dans l'eau tiède pendant quelques minutes et les tourner sur une assiette. Ajouter la sauce des fruits. Alternativement, verser la sauce dans les verres.



POFFERTJES

Préparation / Cuisson : 60 minutes
Nb de personnes : 4

3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
50 g de sucre
250 g de farine
150 ml de lait
2 cuillères à soupe de levure chimique
2-3 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de sucre glace
75 g de beurre
sel

Prendre une feuille (~50 cm) de papier parchemin et la couper en 5-6 longues bandes. Les plier dans la longueur et déplier après. En former des anneaux et les fixant en les pliant au milieu.

Mettre les œufs, un peu de sel, le sucre glace et le sucre dans un récipient. Fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit crémeux.

En remuant en permanence ajouter peu à peu et tour à tour 200 g de farine et tout le lait. Laisser reposer pendant 15 minutes. Sur une assiette mélanger 50 g de farine et la levure chimique. Ajouter à l'appareil en remuant.

Faire chauffer l'huiler dans une poêle. Placer les anneaux de papier de cuisson dans la poêle et verser un peu de l'appareil dans les anneaux. Faire dorer à moyenne température d'un côté, enlever les anneaux de papier et faire cuire de l'autre côté. Répéter plusieurs fois avec le reste de l'appareil.

Saupoudrer avec du sucre glace et servir avec du beurre.

TIRAMISU

Préparation / Cuisson: 25 min
Nb de personnes: 6

4 tasse d'expresso fort (froid)
20 boudoirs
1 pincée de sel
8 œufs
230 g de sucre glace
1 kg de mascarpone
10 g de gélatine
100 ml d'Amaretto
cacao

Préparer quatre tasses d'expresso fort et les laisser refroidir. Tremper les boudoirs dans l'expresso et les laisser absorber le liquide.

Mélanger une pincée de sel, huit œufs et le sucre glace. Faire chauffer le tout à la température modérée au bain-marie. Au bain-marie fouetter le tout afin d'obtenir une masse crémeuse. Ajouter le mascarpone.

Ramollir 10 g de gélatine dans un petit récipient rempli d'eau froide, comme avant feuille par feuille. Les laisser dedans pendant 5-10 minutes.

Dans une casserole faire chauffer à feu faible l'Amaretto. Ajouter les feuilles de gélatine l'une après l'autre en remuant constamment.

Mélanger l'Amaretto avec le mélange à la base du mascarpone.

Dans un plat à gratin étaler la moitié du mélange obtenu et couvrir avec les boudoirs trempés. Utiliser la deuxième moitié du mélange et recouvrir le tout d'une couche claire.

Saupoudrer du cacao et mettre au réfrigérateur avant de le servir.

TIRAMISU À LA COLONAISE

Préparation / Cuisson: 25 min
Durée totale : 1 jour
Nb de personnes: 12

2 l de jus de pomme
32 g de gélatine (feuilles)

1 pincée de sel
2 œufs
70 g de sucre glace
250 g de mascarpone
100 g de crème liquide
5 g de gélatine
50 ml d'Amaretto

Verser le jus de pomme dans une casserole et le faire chauffer à la température modérée.

Entre-temps, ramollir 32 g de gélatine dans un petit récipient rempli d'eau froide en l'ajoutant feuille par feuille. Laisser les feuilles dedans pendant 5-10 minutes.

Prendre la gélatine feuille par feuille de l'eau froide, les presser et ajouter au jus chaud. Remuer et laisser cuire à la température modérée pendant deux minutes. Retirer de la chaleur et remplir des verres du liquide aux trois quarts.

Ensuite les mettre dans le réfrigérateur pendant huit heures.

Le prochain jour, mélanger une pincée de sel, deux œufs et le sucre glace. Faire chauffer le tout à la température modérée au bain-marie. Au bain-marie fouetter le tout afin d'obtenir une masse crémeuse. Dans un récipient fouetter la crème liquide et ajouter la crème fouettée et le mascarpone aux œufs.

Ramollir 5 g de gélatine dans un petit récipient rempli d'eau froide, comme avant feuille par feuille. Les laisser dedans pendant 5-10 minutes. Dans une casserole faire chauffer à feu faible l'Amaretto. Ajouter les feuilles de gélatine l'une après l'autre en remuant constamment.

Mélanger l'Amaretto avec le mélange à la base du mascarpone. Puis utiliser le résultat pour remplir les verres préparé la veille à ras bord. Mettre les verres au réfrigérateur à noveau pendant quelques heures.

CALIFORNIA
SAN FRANCISCO

CALIFORNIA
SAN FRANCISCO

YAOURT À LA GRECQUE

Préparation / Cuisson : 5 minutes
Durée totale : 1 heures
Nb de personne : 4

- 500 g de yaourt grec
- 100 g de cerneaux de noix
- 50 ml de miel

Couper les cerneaux des noix en morceaux.

Prendre trois verres et verser une première partie du yaourt dans les verres. Ajouter un peu de miel et verser le yaourt restant dans les verres.

Recouvrir le yaourt partiellement avec du miel. Garnir avec des morceaux des cerneaux des noix.

TARTES &
GÂTEAUX

COURONNE DE FRANCFORT

« Frankfurter Kranz »

Préparation / Cuisson : 75 minutes

Durée totale : 240-300 minutes

Nb de personne : un moule à savarin de Ø 10 pouces

1 cuillère à soupe de beurre
1½ cuillères à soupe de farine

250 g de beurre
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
6 œufs
250 g de farine
4 cuillères à café de levure chimique

2 cuillères à café de beurre
100 g de sucre
200 g d'amandes hachées

1 l de lait
3 cuillères à soupe de sucre
2 sachets de pudding à la vanille en poudre
375 g de beurre
25 g de graisse de coco

350 g de confiture aux cerises
20 cerises de Maraschino (ou 20 amarettis petits)

Prendre le lait, trois cuillères à soupe de sucre et le pudding en poudre pour faire un pudding. Le laisser refroidir en remuant occasionnellement.

Beurrer et fariner le moule et préchauffer le four à 160-180 degrés Celsius.

Fouetter le beurre en crème. Ajouter peu à peu le sucre et le sucre vanillé afin d'obtenir une masse homogène. Ajouter un œuf après l'autre et fouetter le tout 30 secondes chaque fois.

Dans un autre récipient mélanger la levure chimique avec 250 g de farine. Ajouter à la masse et la remuer. Verser le tout dans le moule et lisser la masse en haut.

Enfourner et faire cuire au four pendant 40 minutes.

Retirer du four et laisser reposer 10 minutes. Puis le retourner et laisser refroidir.

Pour la nougatine faire dorer à feu moyen deux cuillères à café de beurre, 100 g de sucre et 200 g d'amandes hachées. Retirer du feu et laisser refroidir.

Dans un bol fouetter 375 g de beurre en mousse. Incorporer cuillerée par cuillerée le pudding préparé. Le beurre et le pudding doivent avoir température ambiante. Faire fondre la graisse de coco et l'incorporer en fouettant à la masse.

Garder quatre cuillères à soupe de la crème au beurre préparée pour la décoration et mettre le reste de la crème dans une poche à douille. Couper le gâteau à l'horizontale et le partager en trois couches. Mettre de côté les deux couches supérieures. Étaler un quart de la crème au beurre sur la dernière couche. Couvrir tout avec de la confiture. Poser la deuxième couche sur la confiture et répéter le processus.

Glacer le gâteau avec le dernier quart de crème au beurre et le mettre au réfrigérateur pour trois heures minimum.

Saupoudrer le gâteau de la nougatine. L'appliquer délicatement. Verser les quatre cuillères à soupe de crème au beurre dans la poche à douille étoilé. Décorer enfin de 10 dômes de crème et de cerises confites partagées en deux.

GUINNESS

GÂTEAU À LA GUINNESS

Préparation / Cuisson : 60 minutes

Nb de personne : Un moule à manqué de Ø 8,5 pouces

1 paquet de biscuits Oreo
300 ml de Guinness
250 g de beurre
80 g de cacao
350 g de sucre brun
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 œufs
140 ml de babeurre
280 g de farine
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à café de fécule de maïs
½ cuillère à café de levure chimique
250 ml de crème
1½ cuillères à soupe de sucre

200 ml de crème
cacao

Casser les biscuits Oreo en morceaux. Mettre les morceaux dans un récipient avec un couvercle et verser 15 ml de Guinness au-dessus des morceaux. Couvrir avec le couvercle et laisser reposer pendant deux heures.

Dans une casserole faire chauffer 250 ml de Guinness avec 250 g de beurre. Faire fondre le beurre.

Retirer du feu et ajouter en remuant 80 g de cacao, 350 g de sucre brun et l'extrait de vanille.

Mettre les œufs et le babeurre dans un récipient et fouetter ensemble. Ajouter au mélange bière-beurre.

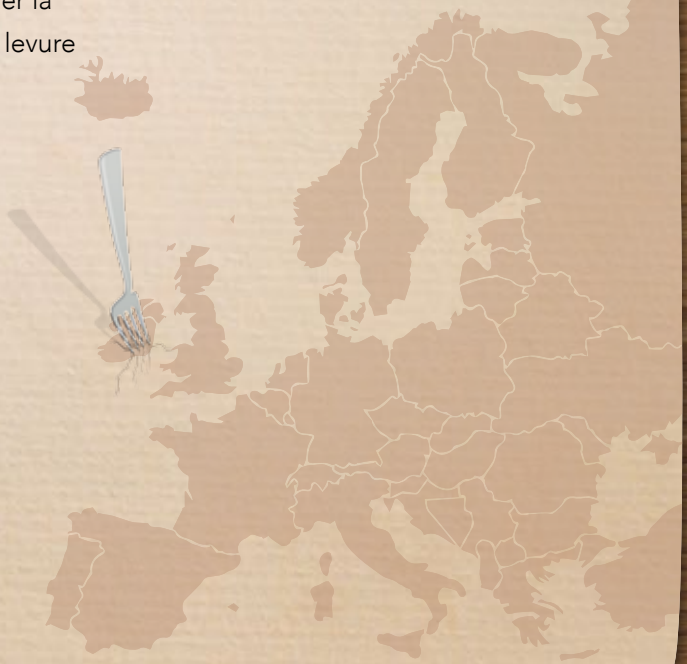
Dans un autre récipient mélanger la farine avec la fécule de maïs, la levure chimique et le sel.

Ajouter l'autre mélange préparé et pétrir afin d'obtenir un mélange homogène. Mettre les morceaux d'Oreos trempés dans le récipient et mélanger le tout.

Beurrer un moule à manqué et la saupoudrer avec du cacao en poudre. Verser le mélange et enfourner au four préchauffé. Faire cuire au four pendant 60 minutes à 160-180 degrés Celsius.

Enlever le gâteau du four et badigeonner avec quatre cuillères à soupe de bière.

Fouetter la crème avec 1½ cuillères à soupe de sucre. Étaler la crème fouettée sur le gâteau.



GÂTEAU À LA LIQUEUR AUX ŒUFS

Préparation / Cuisson : 60 minutes

Nb de personne : un moule de kouglof de 1 ½ l

200 ml de farine
200 ml d'huile de tournesol
200 g de sucre en poudre
200 ml de liqueur aux œufs
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
beurre

Préchauffer le four à 180 degrés Celsius. Bien beurrer bien le moule de kouglof.

Fouetter les œufs avec le sucre en poudre et le sucré vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Verser l'huile de tournesol et la liqueur et mélanger le tout.

Mélanger la farine avec la levure chimique. Ajouter au mélange. Verser le tout dans le moule de kouglof. Faire cuire au four pendant 45-60 minutes à 160 degrés Celsius et chaleur tournante. Après 45 minutes, vérifier la cuisson du gâteau en plantant un bâtonnet (ou la pointe d'un couteau) au centre du gâteau. S'il en ressort sec, le gâteau est prêt.

Avant de servir, parsemer le gâteau refroidi avec du sucre en poudre.

GÂTEAU AUX BLEUETS

« Blåbärstårta »

Préparation / Cuisson: 120 min
Nb de personnes: 12-16

1 orange (avec peau mangeable/non traitée)
3 œufs
200 g de sucre
300 g de farine
3 cuillère à café de levure chimique
200 g de babeurre
sel

200 g de bleuets
600 g de beurre
400 g de double-crème
200 g de sucre doux
2 cuillères à soupe de confiture de bleuets

Enlever le beurre et le double-crème du réfrigérateur et laisser chambrer. Beurrer et fariner deux moules à manqué de 8 pouces. Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.

Laver chaudement l'orange et râper sa peau. Dans un saladier mélanger la zeste d'orange, trois œufs, 200 g de sucre et une pincée de sel. Le tout fouetter pendant cinq minutes.

Mélanger la farine avec la levure chimique.

Ajouter tour à tour un peu de farine mélange avec la levure et un peu de babeurre au saladier. Verser la pâte dans les deux moulés farinés et les enfourner. Faire cuire au four pendant 20-25 minutes, enlever du four ensuite et laisser refroidir.

Dans un récipient mélanger 600 g de beurre, 400 g de double-crème et 200 g de sucre doux. Le tout fouetter pendant pendant cinq minutes afin d'obtenir une masse crèmeuse. Garder quelques uns de bleuets pour la garniture et mélanger les autres bleuets avec deux cuillères à soupe de confiture de bleuets. Puis l'ajouter tout à la masse préparée.

Enlever les deux gâteaux des moules et placer un sur un plat adéquat. Étaler la moitié de la crème au-dessus et recouvrir avec précaution avec le deuxième gâteau. Enrober le gâteau de crème et recouvrir le deuxième gâteau avec une couche de crème. Garnir avec des bleuets gardés.

TARTE AUX POMMES

« Appeltaart »

Préparation / Cuisson : 60 minutes
Durée totale : 120 minutes
Nb de personne : Un moule à manqué de Ø 9,5 pouces

300 g de farine d'épeautre claire
200 g de beurre
100 g de sucre roux
1 œuf
½ cuillère à café de sel

8 pommes acides
100 g de sucre roux
60 g de raisins
30 ml de rhum brun
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
3 cuillère à café de cannelle
60 g de chapelure
1 œuf

Mettre les raisins dans un récipient avec un couvercle. Verser le rhum dessus, fermer le couvercle et laisser les raisins absorber le rhum pendant une heure. Beurrer et fariner un moule à manqué et le mettre dans le réfrigérateur.

Mélanger 300 g de farine d'épeautre claire, un œuf, 100 g de sucre roux, 200 g de beurre et une demie cuillère à café de sel pour obtenir une pâte homogène. Si nécessaire, ajouter une ou deux cuillères à soupe d'eau froide. En former une boule, recouvrir avec du film alimentaire et mettre dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

Éplucher les pommes et les partager en quatre. Couper les morceaux résultés en tranches. Mélanger les tranches de pommes, 100 g de sucre roux, les raisins, la fécule de maïs et la cannelle dans un bol.

Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.

Retirer deux tiers de pâte du réfrigérateur, laisser dedans un tiers. Fariner le plan de travail et abaisser les deux tiers de pâte. Étaler la pâte abaissée dans le moule beurré et fariné. Couper la pâte qui déborde du moule.

Étaler 60 g de chapelure sur le fond de la pâte et placer le mélange des pommes dessus. À la main, appuyer le tout avec un peu de préssion.

Fariner à nouveau le plan de travail, prendre le tiers de pâte restante et l'abaisser aussi. La couper en bandes et les placer comme une grille sur le gâteau.
À l'aide d'une fourchette battre un œuf et lustrer le gâteau avec l'œuf battu.
Faire cuire au four pendant 50 à 60 minutes.

TARTE DOBOS

« Dobostorta »

Préparation / Cuisson : 60 minutes
Durée totale : 120 minutes
Nb de personne : Un moule à manqué de Ø 9,5 pouces

7 œufs
150 g de sucre
100 g de farine
50 g fécule de maïs
1 pincée de sel
100 ml de Amaretto ou de kirsch

160 g de chocolat noir
500 g de beurre
7 œufs
200 g de sucre
1 pincée de sel

150 g de chocolat noir

Sur plusieurs feuilles de papier de cuisson dessiner à l'aide d'un moule à manqué sept à huit cercles de 9 ½ pouces de diamètre, dépendant du four, un ou deux par feuille.

Préchauffer le four à 220 degrés Celsius.

Séparer sept jaunes d'œuf des sept blancs d'œuf. Au bain-marie faire chauffer légèrement (!) les jaunes. Ensuite les fouetter avec 70 g de sucre.

Tamiser 100 g de farine avec 50 de fécule.

Ajouter 130 g de sucre et une pincée de sel aux blancs d'œuf et les battre en neige. Incorporer délicatement deux tiers de blancs aux jaunes fouettés. Avec le dernier tiers des blancs incorporer aussi la farine et la fécule tamisées.
Étaler la masse obtenue dans les sept ou huit cercles dessinés.

Placer une papier de cuisson sur une plaque de four et tour à tour enfourner une plaque sur la grille le plus haut du four. Faire cuire au four pendant cinq à dix minutes jusqu'à ce que l'abaisse soit dorée. La retirer du four, la tourner sur le plan de travail et enlever le papier de cuisson immédiatement. Répéter avec les feuilles restantes et laisser refroidir tout après.

Faire fondre 160 g de chocolat noir au bain-marie. Pendant ce temps, mélanger 500 g de beurre, 7 œufs, 200 g de sucre et une pincée de sel dans un bol en métal, puis faire chauffer au bain-marie aussi. Retirer de la chaleur, laisser refroidir et en

même temps fouetter régulièrement pendant 20 à 25 minutes. Ensuite incorporer le chocolat fondu pour obtenir la crème au beurre au chocolat.

Prendre un moule à manqué démontable, démonter le fond amovible et placer l'anneau sur les disques de biscuit. Puis couper la pâte qui déborde du moule. Prendre un disque, le mettre dans l'anneau du moule à manqué et étaler un peu (!) de crème au beurre dessus pour couvrir le disque d'une couche fine. La crème au beurre doit suffire pour tous les disques et l'extérieur du gâteau. Recouvrir la couche avec un deuxième disque. Le lustrer légèrement avec de l'Amaretto ou du kirsch et une couche fine de crème au beurre ensuite. Le répéter avec les autres disques de biscuit sauf le dernier. Puis mettre le gâteau au réfrigérateur pendant une heure. Prendre le gâteau du réfrigérateur et enlever l'anneau du moule à manqué. Garder un peu de crème au beurre au chocolat pour la décoration et couvrir tout le gâteau de la crème restante.

Faire fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie. Partager le dernier disque de biscuit en douze et lustrer les morceaux résultants de l'Amaretto ou du kirsch et du chocolat fondu.

Verser la crème au beurre gardée dans une poche à douille. Du milieu du gâteau dessiner douze lignes des crèmes jusqu'au bord du gâteau. Garnir chaque ligne avec un morceau de biscuit glacé de chocolat.

VAGUES DU DANUBE

« Donauwelle »

Préparation / Cuisson : 120 minutes
Nb de personne : 8-16

250 g de beurre
350 g de farine
6 œufs
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
½ sachet de levure chimique
700 g de griottes dénoyautés
2 cuillères à soupe de cacao

¾ l de lait
250 g de beurre (à température ambiante)
3 cuillères à soupe de sucre
2 sachets de pudding à la vanille en poudre
2 sachets de glaçage au chocolat

Prendre ¾ l de lait, trois cuillères à soupe de sucre et le pudding en poudre pour faire un pudding. Le laisser refroidir en remuant occasionnellement.

Battre le beurre en mousse et ajouter peu à peu le sucre et les œufs. Dans un autre bol, mélanger la farine avec la levure chimique et ajouter cuillerée par cuillerée à la masse. Mélanger un tiers du mélange avec le cacao. Huiler une plaque de four et y étaler la pâte claire. Recouvrir avec la pâte sombre (mélange avec le cacao). Prendre une fourchette et former les vagues (« Vagues de Danube ») dans la pâte. Étaler les cerises sur la pâte et enfourner pendant 30 minutes à 200 degrés Celsius.

Prendre le beurre à température ambiante et ajouter au pudding cuillerée par cuillerée. Étaler la crème sur le gâteau refroidi.

Faire fondre le glaçage au chocolat au bain-marie et recouvrir la crème avec le glaçage. Laisser refroidir.

REGO

Feines
Mande

CAFÉ GLACÉ

« Caffè freddo »

Préparation / Cuisson: 15 min
Nb de personnes: 1

1 expresso
1 cuillère à café de sucre brun
3-4 cubes de glaces
lait

Mettre le verre dans le réfrigérateur pendant quelque temps.

Préparer une mousse de lait et laisser refroidir.

Ensuite préparer un expresso et ajouter directement du sucre.

Prendre un shaker et ajouter les cubes de glaces et l'expresso. Bien agiter jusqu'à ce que les cubes soient dissous. Verser la préparation dans le verre et ensuite ajouter la mousse de lait froid. du miel. Garnir avec des morceaux des cerneaux des noix.

SHOOTER TOMATE-TABASCO

« Mexikaner »

Préparation / Cuisson: 10 minutes

Durée totale: 3 - 4 heures

1 ½ l	de jus de tomates
500 ml	d'eau-de-vie de grains (sinon: de vodka)
80 ml	de jus d'orange
	bouillon de légumes en poudre
	sauce Tabasco
½ cuillère à café	de sauce Worcester
2 cuillères à soupe	de jus de citron vert (de ½ citron vert)
2 cuillères à soupe	de poivre
1 cuillère à café	de sel
1 cuillère à soupe	de concentré de tomates

Pour préparer une « sangrita picante », mélanger 200 ml de jus de tomates, le jus d'orange, une demie cuillère à café de sauce Tabasco et une demie cuillère à café de sauce Worcester. Assaisonner avec du sel et laisser reposer une heure.

Prendre du bouillon de légumes en poudre et le faire bouillir dans 250 ml d'eau. Verser la « sangrita picante », un litre de jus de tomates, l'eau-de-vie et le bouillon de légumes dans une grande casserole. Assaisonner avec deux cuillères à soupe de poivre et de sauce Tabasco ainsi qu'une cuillère à café de sel. Laisser reposer quelques heures et si nécessaire, assaisonner encore un peu.

Verser le « Mexikaner » dans des bouteilles en verre.

Dans le réfrigérateur, la boisson reste consommable pendant plusieurs semaines.

SAVE
Water
DRINK
Beer

BIÈRE À LA BIÈRE

« Vollsuff »

Préparation / Cuisson: 60-90 min
Nb de personnes: 1

5 l de bière
1 remède pour les maux de tête

Prendre une grosse bière froide et un gros verre à bière.

Verser un demi litre de bière dans le verre et boire le tout.

Répéter neuf fois.

Se mettre nu et aller courir dans la rue en criaillant fortement.

Aller au lit. Dormir suffisamment.

Prendre un remède pour les maux de tête.

Canon
1/6
6.3
102-6497
ISO
SET