



Cours de cuisine Estonienne

3 juin 2014



« KILUTRÜHVLID » (truffes aux anchois) :

Pour environ 40 pièces

150 g sprat épicé ou anchois
 200 g fromage à la crème
 2 œufs durs
 un peu d'aneth et ciboulette
 chapelure

Hachez finement les sprats ou anchois avec un couteau ou écrasez avec une fourchette. Hachez l'aneth et la ciboulette, écrasez les œufs durs avec une fourchette. Mélangez avec le fromage à la crème.

Prenez une petite partie dans votre paume et formez une boule. Roulez les boules sur une plaque de chapelure. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

« SINGI-KARTULISTRUDEL » (strudel du jambon et pomme de terre):

Pour 6 personnes

Pâte :

40 cl farine
 10 cl eau chaude
 0,5 cuillère à thé de vinaigre
 3 cuillères à soupe d'huile
 un peu de sel

Garniture :

200 g jambon
 300 g pommes de terre cuites
 1 œuf
 1 cuillère à thé de persil
 1 cuillère à thé de moutarde
 10 cl mayonnaise
 sel

10 cl chapelure

150 g fromage râpé

Pour dorer la préparation :

50 g beurre fondu

Mélanger l'eau chaude avec le vinaigre et l'huile. Mesurer la farine dans un bol, et ajoutez une pincée de sel. Ajouter le liquide. En faire une pâte souple. Mettre la boule de pâte sous un pot sec et chaud pendant une demi-heure (pour que la pâte devienne plus élastique).

Pour la garniture, mélanger le jambon (qui a été haché en petits morceaux), les pommes de terre, les œufs et le persil. Ajouter la moutarde et la mayonnaise. Assaisonner avec le sel et mélanger le tout uniformément. Après une demi-heure, étaler la pâte finement (comme une feuille de papier) dans un plat rectangulaire. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de chapelure. Saupoudrer de fromage râpé, puis recouvrir avec le jambon - pommes de terre, laissant les bords libres sur environ 3cm. Repliez les bords vers l'intérieur du strudel dans le sens de la largeur. Cuire au four à 180 degrés pendant 40 minutes, badigeonner le strudel de beurre fondu trois ou quatre fois pendant la cuisson. C'est prêt !



« KÜPSISETORT » (gâteau de biscuits):

Pour 12 personnes

3 - 4 paquets (de 180 g) de biscuits par ex. Spéculoos ou P'tit Beurre
 1 - 2 dl lait - 250 g fromage blanc
 500 g yaourt aux fruits
 100 g chocolat
 50 g beurre - 0,5 dl lait
 Décorations selon goût

Mélanger le fromage blanc avec du yaourt. Tremper des biscuits brièvement dans du lait et mettre une couche sur la plaque (3x4 biscuits). Étaler la crème sur le dessus des biscuits. Répéter ces actions afin de finir tous les biscuits.

La dernière couche doit être uniquement composée de biscuits.

Pour le glaçage chocolat, mettre le chocolat en morceaux dans une petite casserole avec le beurre et le lait. Laisser mijoter à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le glaçage soit lisse.

Étaler le glaçage sur le gâteau, décorer à votre convenance.

Conserver dans le réfrigérateur aussi longtemps que possible.