



Cours de cuisine Néerlandaise

7 février 2012



« Tomatensoep met balletjes » Soupe à la tomate et aux boulettes de viande:

>> 12 personnes environ (3 à 4 litres)

1 kg de tomates,
1 gros oignon, 2 gousses d'ail,
3 bouillons Kub Maggi
1 litre de jus de tomates
1 sachet de soupe déshydratée à la tomate (p.ex. Maggi Soupe de Tomate aux vermicelles)
3 cuillères à soupe de vermicelle
(s'il n'y en a pas dans la soupe déshydratée)
250 g. de viande de bœuf haché 15%
Du sel, poivre et noix de muscade pour assaisonner la viande hachée
Un peu de margarine
Eventuellement 2 petites cuillères de sucre
(du pain grillé)

Coupez les tomates en gros morceaux et mettez-les dans une cocotte sur feu doux, remuez de temps en temps et attendez que le jus sorte des tomates. Mettez le couvercle sur la cocotte et mettez le feu plus fort pour porter les tomates à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps.

Assaisonnez la viande hachée pendant ce temps, et faites de petites boulettes en roulant la viande entre les deux mains.

Passez les tomates au chinois (conservez le jus). Laissez refroidir un peu avant de mixer les tomates.

Nettoyez la cocotte et faites cuire l'oignon (émincé) et l'ail dans un peu de margarine à feu doux pendant 5 minutes environ. Rajoutez les tomates et leur jus. Mélangez bien.

Rajoutez la bouteille de jus de tomates, les boulettes de viande et 1 litre d'eau chaude. Mélangez bien. Rajoutez la soupe déshydratée quand le contenu est presque à ébullition. Mélangez bien afin d'éviter les grumeaux.

NB Consultez le mode de préparation de la soupe déshydratée. Il est possible que la soupe doive être mélangée dans de l'eau froide. Dans ce cas, il ne faut pas mettre 1 litre d'eau chaude à la soupe, mais préparez la soupe déshydratée dans 1 litre d'eau froide et la rajouter au contenu de la cocotte quand elle commence à être chaude.

Rajoutez les bouillons Kub et le vermicelle (si besoin). Assaisonnez si nécessaire avec du sel et du poivre et éventuellement le sucre. Portez à ébullition, baissez le feu, mettez le couvercle en laissant une ouverture et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes.

Servez éventuellement avec un peu de pain grillé

« Hutspot met rookworst » Purée de carottes et oignons:

Pour 6 personnes

1 kg de carottes
1,5 kg de pommes de terre
400 g d'oignons
1 paquet de lardons fumés (160 g. à 200 g.)
Du lait
6 Saucisses

Epluchez les carottes, les pommes de terre et les oignons. Mettez les tous ensemble dans une grande cocotte et faites les cuire à l'eau (20 min. environ).

Pendant ce temps là, faites revenir les lardons dans un poêle.

En fin de cuisson, écrasez les pommes de terre, oignons et les carottes en rajoutant un peu de graisse des lardons et/ou du lait. Rajoutez les lardons.

Eventuellement assaisonnez avec du sel et/ou poivre.

Réchauffez les saucisses au four micro-onde et les coupez en rondelles. Disposez les rondelles sur la purée.

« Vanille vla / Chocolade vla » Crème à la vanille ou au chocolat

Pour 6 personnes

1 litre de lait
1 œuf moyen
40 gr. de maïzena
75 gr. de sucre

Sucre vanillé 2 sachets
Cacao non sucré (type Van Houten)

Recette de base :

Battez l'œuf avec la maïzena et le sucre (il faut obtenir un mélange jaune clair moussant).

Portez le lait à ébullition. Versez le lait en remuant dans le mélange œuf/sucre. Il faut obtenir un liquide bien lisse.

Versez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant. Laissez cuire encore 5 minutes environ en remuant de temps en temps.

Versez la crème dans de petits bols. Couvrez avec du film alimentaire éventuellement afin d'éviter qu'une pellicule se forme sur la crème.

Crème à la vanille : remplacez une partie du sucre par un ou deux sachets de sucre vanillé

Crème au chocolat : rajoutez trois cuillères à soupe de cacao.