

Cours de cuisine Russe

11 février 2014



"Щи по-сибирски" - Soupe à la choucroute, façon sibérienne :

Pour 6 personnes

Choucroute 600 g
 Carotte 360 g
 Oignon 20 g
 haricots rouges (conserves) 120 g
 ail 1 gousse – feuilles de laurier
 beurre 40 g - crème fraîche 40 g
 bouillon de bœuf (sec) 12 g
 sucre 12 g
 6 pommes de terre (1 par personne)

Couper finement les carottes et l'oignon, les mettre dans une casserole.
 Couper très finement la choucroute et la rajouter dans la casserole.
 Ajouter du sel, du poivre, des feuilles de laurier, du sucre, du bouillon de bœuf - faire mijoter sur le feu pendant une heure.
 Quelques minutes avant la fin ajouter des haricots rouges
 A part: Faire cuire des pommes de terre entières. Dès qu'elles sont prêtes, les tenir au chaud (sans eau).
 Dans un autre récipient faire revenir l'ail (râpé) dans le beurre.
 Verser dans une assiette la soupe, ajouter une pomme de terre (coupée en deux), verser dessus "le beurre de l'ail", servir avec de la crème fraîche.

"Тэфтели с тыквой в печи" - Boulettes de viande et potiron rôti :

Pour 6 personnes

chair à saucisses (porc) 600 g
 bœuf haché 180g
 champignons sauvages 60 g
 grains de blé 72 g - oignons 110g
 ail 1 gousse - 1 œuf - huile 24 ml
 crème liquide 30% 48 ml

Sauce :

concentré de tomate 12 g
 crème fraîche 90 g
 farine de blé 24 g
 huile végétale 24 ml - sel, poivre

Garniture :

potiron environ 960 g
 beurre 36 g - riz 300 g

Préparer les grains de blé, faire refroidir.
 Mettre les champignons dans l'eau tiède.
 Mélanger la chair à saucisse et du bœuf haché avec l'oignon et l'ail finement découpés, y ajouter la préparation des grains de blé, des champignons finement découpés, des œufs et de la crème liquide. Bien mélanger tout.
 Faire des boulettes, les disposer sur le plat (qui va au four).
 Mettre dessus de la sauce et faire cuire dans le four (180-190 degrés, 40 minutes)
Sauce : Dans une casserole faire revenir de la farine dans l'huile.
 En mélangeant énergiquement, ajouter de l'eau et ensuite de la crème fraîche.
 A part: faire revenir le concentré de tomate et rajouter ensuite dans la sauce, et faire bouillir.
 Découper la chair du potiron en petits morceaux, les placer sur le plat (pour le four).
 Verser dessus le beurre fondu, mettre du sel et du poivre.
 Dans le four pour 30 minutes (180-190 degrés)



"Клецки княжеские" - Kliotzki des Princes :

Pour 6 personnes

farine de blé 180 g
 crème fraîche 160 g
 œufs 2 - lait 240 ml - sel un peu
 sucre 120 g - beurre 120 g
 semoule à dessert 18 g – miel 180 g
 sucre vanille 6 g - levure 1/4 c à c
 airelles rouges 60 g

Mélanger la farine, la semoule, la crème fraîche, des œufs, du sucre, du sel, du sucre vanillé, la levure et du lait.
 Verser de l'eau dans une casserole et la faire bouillir.
 Faire (à l'aide d'une cuillère à café) des "Kliotzki" (petites boulettes) et les plonger dans l'eau bouillante.
 Quand elles remontent dans l'eau, il faut les sortir et exposer sur un plat.
 Dans l'assiette: mettre dessus du miel liquide, du beurre fondu et le coulis des airelles.