



Banquet des Cultures
25/11/2017

Livre de Recettes

Index

Aliventchis	P. 3
Accras de morue	P. 4
Causa Rellena – Limena	P. 5
Empanada	P. 6
Flamiche aux poireaux	P. 7
Gratin Ravioles Épinards Truite	P. 8
Pavlova	P. 9
Poulet Yassa	P. 10
Tiramisu	P. 11
Accras de morue	P. 12-13
Mousse au chocolat noir	P. 14
Mes nouvelles recettes	P. 15

Aliventchis

Roumanie

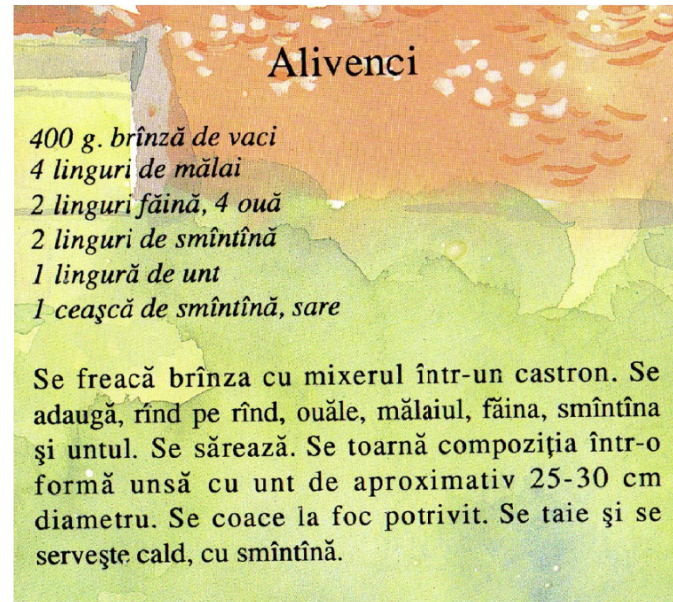
Ingrédients

400 gr de fromage blanc en faisselle, bien essoré
4 œufs
4 cuillères à soupe de semoule de maïs
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à soupe de beurre frais ramolli
1 bol de crème fraîche
1 pincée de sel



Préparation

1. Dans un saladier, bien mélanger le fromage au mixer.
2. Ajouter tour à tour les œufs, la semoule de maïs, la farine, la crème et le beurre frais. Saler légèrement.
3. Verser le tout dans un moule beurré (d'environ 25 à 30 centimètre de diamètre).
4. Faire cuire à feu moyen.
5. Couper en morceaux et servir tout chaud avec la crème fraîche.



Alivenci

400 g. brânză de vaci
4 linguri de mălai
2 linguri făină, 4 ouă
2 linguri de smântână
1 lingură de unt
1 ceașcă de smântână, sare

Se freacă brânza cu mixerul într-un castron. Se adaugă, rînd pe rînd, ouăle, mălaiul, făina, smîntîna și untul. Se sarează. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt de aproximativ 25-30 cm diametru. Se coace la foc potrivit. Se taie și se servește cald, cu smîntînă.

Pavlova

Nouvelle-Zélande

Ingrédients

6 blancs d'œufs (à température ambiante)
2 tasses de sucre
1 cuillère à café d'essence de vanille
1 cuillère à café de vinaigre blanc
2 cuillères à café de maïzena
300 ml de crème fouettée
Fruits pour la décoration



Préparation

1. Préchauffer le four à 110°.
2. Battre les blancs d'œufs dans un grand bol (pas en plastique) jusqu'à la formation de pics mous, puis ajouter le sucre petit à petit.
3. Séparément mélanger la vanille, le vinaigre et la Maïzena puis l'ajouter à la préparation antérieure. Le mélange doit devenir plus épais et brillant au fur-et-à mesure.
4. Tapisser une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Verser le mélange en forme de cercle d'une hauteur de 8/10 cm.
5. Cuire au four à 130° pendant environ 1 heure (jusqu'à ce que ce soit sec et croustillant, se détachant facilement du papier Sulfurisé)
6. Eteindre le four. Laisser la Pavlova refroidir pendant 1 heure dans le four avant de la retirer. Terminer le refroidissement sur une grille.
7. Une heure avant de servir, mettre la chantilly et décorer avec les fruits de votre choix.

Conseils

Les œufs plus datés fonctionnent mieux car les blancs se décomposent plus facilement.

L'utilisation de sucre en poudre facilite la fermeté des blancs en neige (la fine taille des cristaux retiennent plus d'air).

Essuyer préalablement le bol avec du jus de citron pour favoriser la formation des pics des blancs en neige.

Empanada

Pérou

Ingrédients

Pour la pâte :

500 gr de farine
100 gr de beurre
25 cl d'eau
5 gr de sel

Pour la farce :

1 Kg de viande de bœuf ou poulet
6 branches de persil
Des olives noires
Des oeufs
1 tasse de coriandre
1 tomate
1 cuillerée de paprika
Des oignons
Des raisins secs



Préparation

1. Préparez la pâte, une pâte brisée facile : faites fondre le beurre au micro-ondes. Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre fondu, l'eau et le sel. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30mn
2. La farce : faire revenir dans un peu d'huile d'olive les émincés.
3. Ajouter la viande émincée elle-aussi, puis assaisonner.
4. Épaissir avec farine et bouillon puis ajouter les raisins.
5. Vérifier l'assaisonnement et parsemer de thym ou basilic en été ou selon le goût de persil ou autre.
6. L'assemblage : étaler la pâte sur 1/2 cm et y découper des ronds de la grandeur d'une soucoupe.
7. Mettre de la farce sur une moitié ainsi que des olives, mouiller les bords, replier et souder pour obtenir un chausson.
8. Faire une cheminée pour laisser échapper la vapeur. Éventuellement dorer à l'œuf
9. Cuire 20 minutes à four chaud (thermostat 8/240°C).

Empanada

Pérou

Ingredientes

Masa :

- 1 Kilogramo de Harina
- 2 Cucharadas de postre de Polvo de hornear
- 200 Gramos de Manteca de
- 1 Cucharadita de Sal
- 1 Unidad de Huevo
- ½ Litro de leche

Relleno:

- ½ Kilogramo de Carne de res molida
- 1 Kilogramo de Cebolla
- 1 Vaso de Vino blanco
- 5 Cucharadas soperas de Aceite
- 4 Unidades de Huevos cocidos
- 1 Puñado de Aceitunas
- 1 Puñado de Pasas dulces
- 1 Pizca de Aji color



Pasos a seguir para hacer esta receta

1. Para preparar la masa de la empanada chilena se empezará por mezclar la harina con la sal y el polvo de hornear en una superficie para amasar.
2. Hacer un círculo con la harina y poner en el centro la manteca tibia y previamente derretida en una sartén; luego agregar el huevo y la leche de forma pausada para comenzar a mezclar suavemente con las manos hasta lograr una masa más homogénea.
3. Dejar la masa reposando unos minutos y continuar amasando. Si la consistencia es demasiado seca se continúa suavizando con leche, y si le hemos puesto demasiada leche podemos poner más harina.
4. Luego de amasar sacamos trozos de masa y hacemos esferas para volver a amasar y hacer discos de masa (hasta 25 cm de diámetro)
5. A continuación prepararemos el relleno para nuestras empanadas chilenas de pino o carne. Picar la cebolla medianamente fina y freír a fuego medio durante 20 minutos revolviendo e incorporando el vino, luego salpimentar a gusto y agregar los condimentos.
6. Con todos los ingredientes ya en la sartén, agregar la carne picada y dejar en cocción a fuego medio hasta que esté apenas cocida, de 5 a 7 minutos aproximadamente.
7. Luego, en cada disco de masa poner un poco de carne, una aceituna, un trozo de huevo y dos pasas. Recuerda que el huevo para la carne, está ya cocido (duro) y hay que cortarlo en trozos. Ten en cuenta, que al colocar la carne en los discos de masa, debes escurrirla un poco para eliminar el exceso de líquido.
8. Cierra el disco y pasa una pincelada de agua en la junta para evitar que se abra durante la cocción.
9. Para terminar de prepara las empanadas de carne, las cubrimos con yemas de huevo batido y le damos un par de pinchazos para que luego no acumule aire al hornear.
10. Por último, precalentar el horno a 200° y poner las empanadas durante unos 20-30 minutos hasta que doren. Sírvelas y acompáñalas de un pisco sour radicional chileno.

Gratin Ravioles Epinards Truite

France – Haute Savoie

Ingrédients

2/3 paquets de ravioles (environ 10 plaques)
500 gr d'épinards surgelés
5/6 tranches de truite
40 ml de crème liquide
Fromage râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Dans un plat alterner une couche :
 - d'épinards
 - de ravioles
 - de crème fraîche
 - de truite en morceaux

Recommencer jusqu'à épuisement

3. Couvrir de fromage râpé
4. Cuire pendant 15/20 minutes.



Flamiche aux poireaux

France - Picardie

Ingrédients

Des poireaux
500 gr de farine
100 gr de beurre
100 gr de saindoux
1 œuf
1 demi-verre d'eau



Préparation

1. Mélangez la farine, le beurre, le saindoux, l'œuf et le demi-verre d'eau. Puis pétrissez et étendez votre pâte au rouleau.
2. Tendez votre pâte au rouleau en couche assez fine et posez-la sur une tourtière graissée de façon à ce que la pâte déborde largement.
3. Après avoir préalablement épluché les poireaux, en enlevant l'extrémité verte des feuilles, coupez les parties blanches en petits morceaux de 1 à 2 cm. Passez-les à l'eau, égouttez-les puis salez et poivrez-les.
4. Étendez-les sur la pâte, puis parsemez de quelques morceaux de beurre et de rondelles d'oignon.
5. Ramener les bords de la pâte vers le centre de façon à enfermer les poireaux. Avec la pointe d'un couteau piquez le dessus. Ces petites ouvertures permettront à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
6. Mettez au four bien chaud jusqu'à ce que la croûte prenne une bonne couleur dorée. La Flamiche sera à point quand la pâte supérieure sera 'amollie'.

Vous aurez ainsi "*Ein 'flamiqu'à plos*", c'est à dire "*à plis*"

Tiramisu

Italie - Vignate

Ingrédients

3 œufs
500 gr de mascarpone
10 morceaux de sucre / 50 gr sucre en poudre
45 à 60 boudoirs
1/2 cafetière de café noir fort
1 verre de rhum
Cacao en poudre



Préparation

1. Battez de façon vive le sucre en poudre avec les jaunes d'œuf
2. Une fois bien mélangé, ajoutez le Mascarpone. Mélangez bien. Réservez ce mélange.

Astuce

Ajoutez une petite touche de rhum (ou d'amaretto) pour apporter plus de saveur à votre tiramisu. Évitez d'en mettre trop afin que le dessert reste léger.

3. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.
4. Disposez la moitié des biscuits rapidement trempés dans le café noir, et éventuellement une cuillère de rhum (ou d'amaretto), sur le fond d'un plat.

Astuce

Pour changer des biscuits boudoirs, vous pouvez les remplacer par des biscuits spéculoos concassés en petits morceaux sans les trempés dans le café noir.

5. Recouvrez les biscuits avec la moitié de la préparation. Disposez une deuxième et dernière couche de biscuits imbibés.
6. Recouvrez avec le reste de la préparation et placez au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (idéalement 24h).
7. Avant de servir, saupoudrez le tiramisu de cacao amer.

Causa Rellena - Limena

Pérou

Ingrédients

400 gr de thon en boîte
2 kg de pommes de terre
1 citron vert
1 piment (ou de la purée de piment)
200 gr de mayonnaise
100 gr d'olives noires dénoyautées
1 oignon frais
4 œufs durs
1 poivron jaune
2 avocats murs
2 cuillère à soupe d'huile d'olives



Préparation

1. Blanchir le poivron épépiné à l'eau bouillante pendant 2mn, puis le réduire en purée.
2. Cuire les pommes de terres à l'eau.
3. Cuire les œufs 10mn pour obtenir des œufs durs.
4. Couper l'oignon en petits morceaux et les mixer avec la moitié des œufs et la moitié des olives noires. Y ajouter la moitié du pot de mayonnaise et mélanger.
5. Écraser le thon à la fourchette et le mélanger avec le reste de la mayonnaise.
6. Écraser les pommes de terre à la fourchette, avec le jus de citron, la purée de poivrons et l'huile d'olives.
7. Dans un plat huilé (ou un moule à gâteau), mettre une première couche de purée de pomme de terre, une couche de thon mayonnaise et une couche du mélange oignon-œuf-olives. Puis terminer par une couche de pomme de terre.
8. Décorer avec des lamelles d'avocats citronnées, des rondelles d'œufs durs et des olives noires.
9. Servir froid.

Poulet Yassa

Sénégal

Ingrédients

1 Poulet entier (coupé en morceaux de taille moyenne)
6 oignons, tranchés
Le jus de 5 citrons
3 Cuillères à soupe de moutarde
2 Gousses d'ail
2 Cubes Maggi
2 Cuillères à soupe de poivre noir ou blanc
1 Piment antillais (ou 1/4 de cuillère à soupe de poudre de piment)
Du sel, selon votre goût

Préparation

1. Mariner le poulet en morceaux avec 1 cuillère à soupe de moutarde, la moitié de l'ail, 2 citrons, du poivre noir, puis conserver dans le réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
2. Trancher et mariner les oignons avec le reste de la moutarde, les citrons, le poivre noir (comme vous l'avez fait avec le poulet).
3. Faire griller le poulet dans le four ou à feu vif avec 3 cuillères à soupe d'huile.
4. Faire chauffer de l'huile dans une grande casserole et faire dorer les oignons, puis ajouter le reste de l'ail, le poulet grillé, 2 tasses d'eau, les cubes Maggi, le piment et salez.
5. Laisser mijoter pendant 30 ou 40mn jusqu'à ce que le poulet soit prêt et que le liquide contenu dans la sauce soit presque totalement absorbé.



Accras de morue

Portugal

Ingrédients

700 gr de morue
1 kg de pomme de terre cuite, écrasée
3 oeufs
1 bqt de persil haché
1 pincée de sel
Huile à friture



Préparation

1. Cuire la morue et l'effeuiller.
Pour que la morue soit bien effeuillée, la placer sur un torchon propre, le fermer et frotter comme s'il l'on faisait de la lessive.

de la morue. avec les pommes de terre épluchées.
Lorsque c'est cuit,
2. Après l'avoir effeuillée, mélanger la morue avec les pommes de terres (préalablement cuites et écrasées en purée), ajouter les œufs et le persil ciselé. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Mettre de l'huile à chauffer.
Prendre de la pâte avec une cuillère à soupe, puis la transvaser dans une autre cuillère à soupe plusieurs fois, pour donner au beignet sa forme particulière.
Dès que l'huile est chaud faire frire, 5 beignets à la fois, ou plus si c'est une grande poêle.
4. Lorsque les beignets sont bien dorés, les retirer et les déposer sur du papier absorbant.

Accras de morue

Portugal

Ingredientes

700 gr de bacalhau
1 kg de batata cozida, esprimida
3 ovos
1 ramo de salsa picada
1 pitada de sal
Óleo para fritar



Modo de preparo

1. Cozinhe o bacalhau e desfie
Para o bacalhau ficar bem desfiado coloque-o em cima de um pano limpo, feche e esfregue o pano como se estivesse lavando roupa.
2. Após ter desfiado tudo misture o bacalhau, a batata, os ovos e a salsa mexa tudo até que todos os ingredientes fiquem bem agregados
3. Em seguida faça os bolinhos
Enquanto enrola os bolinhos coloque o óleo para aquecer.
Quando estiver quente coloque os bolinhos, uns 5 por vez, se a frigideira for grande pode colocar mais
4. Depois de frito coloque em cima de uma bandeja coberta de papel toalha.

Mousse au chocolat noir

France

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 200g de chocolat pâtissier (60 à 74 % de cacao)
- 6 œufs
- une pincée de sel fin



Préparation

Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Mettre les jaunes par unité dans des ramequins ou équivalents. Mettre les blancs dans le robot avec le sel. Mettre en action.

Casser la tablette de chocolat en petits morceaux. Ajouter un peu d'eau froide (2/3 cuillères à soupe) et faire fondre sur le gaz à tout petit feu. Quand le chocolat est fondu, bien lisse, ajouter 1 par 1 les jaunes d'œufs et bien mélanger.

Quand l'appareil est bien brillant, bien lisse, ajouter les blancs en neige par petites quantités, en tournant et en soulevant le chocolat.

On peut, si on veut, ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de rhum brun.

Mettre au frais pendant 10h. L'idéal, c'est de faire ce dessert la veille pour le lendemain !

Mes nouvelles recettes

